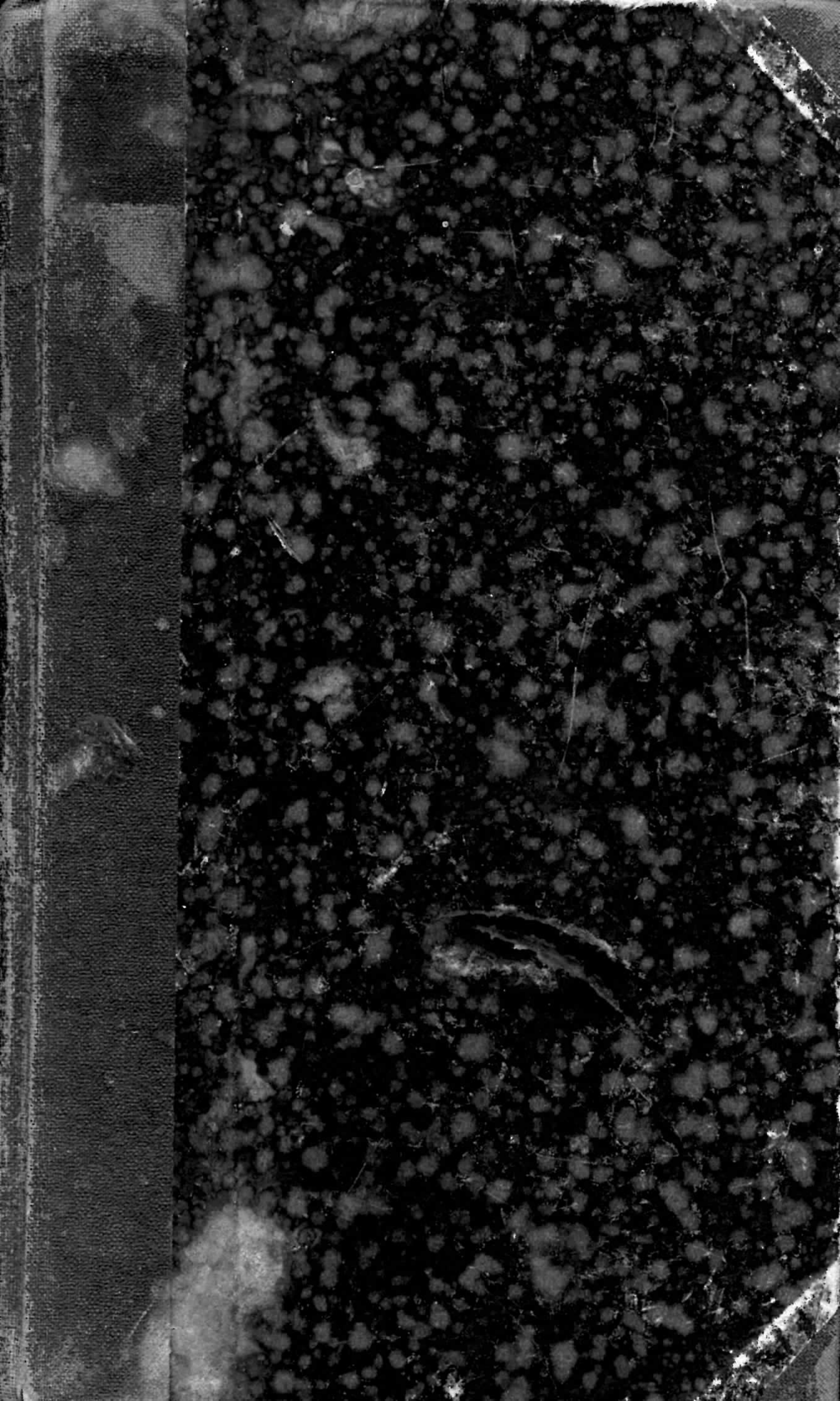
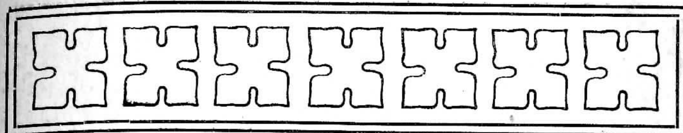


(KNJIGA O UZGOJU KUNIĆA)



I. Dvije tri k srcu.

Kad primiš u ruke ovu knjižicu, ne metni je na stranu s porugljivim smiješkom misleći može biti: Jadna mu majka, ko po toj knjižici stane gajiti kuniće; bit će mu, kao i ono Kušićevu Ivici, kad smo po knjizi sušili otavu.

Alaj, da ti ga je bilo vidjeti! Mladi gospodin, koji je tamo negdje u Njemačkoj svršio gospodarske škole, stoji mudro uz nas u kratkim hlačicama i pod dovskom kapicom. U jednoj ruci drži otvorenu knjigu, u drugoj uru, pa svaki čas zapovijeda sad ovo, d ono. Mi smo pogledavali jedan na drugoga i smijali kradom misleći, što će to biti. Prevrnemo otavu edanput, prevrnemo drugi put; otava je na po suha. Jto se tamo s „Babljega kuta“ stanu dizati oblačići, a to je u nas očit znak, da ne će potrajati dugo, i oluja će nam biti za vratom. „Mladi gospodine, bit će kiše, dobro bi bilo, da zgrnemo otavu u naviljke (plastiće), inače smo danas badava sušili“, rečemo mi. Ali mladi gospodin gleda samo u knjigu, pa na uru, i dovikuje nam mudro: „Prevraćajte!“ Mi prevraćaj i prevraćaj, kako još nigda u životu, dok se ne oglasi opet neko: „Ali mladi gospodine, ne će proći ni po ure, pa ćemo biti mokri do kože“. — No mladi gospodin jednako gleda sada u knjigu, sad opet na uru, pa mudro zapovijeda: „Prevraćajte!“ — Mi kli-

mamo glavama, ali šta ćeš? U to već stalo i grmjeti, a ja doviknem: „Gospodine mladi, pošljednje je vrijeme, da se krma metne u naviljke". — Ali da, mladi gospodin ljutito viče: „Prevraćajte!" I gle, ne potraje dulje od nekoliko časova, a prve debele kaplje kiše udare u lice mladoga gospodina. Naš fini gospodičić ni pet ni šest, već put pod noge, a nama dovikuje: „Sušite, kako znate!" — A mi za njim: „E, mladi gospodine, mi ne znamo po kiši sušiti krme; sad je sušite vi!" Tako doviknemo smijući se zlorado i pohitamo, da se zaklonimo od oluje. Tako se evo po knjigama gospodari.

Priznat ćeš, brate, da ovdje nije bila kriva knjiga, nego „mudra" glava, koja se knjigom nije umjela služiti kako valja. Tako ti je i u drugim stvarima. Ko hoće, da od gospodarskih knjiga ima koristi, treba čitati i opet čitati, da ih ne razumije samo napola, nego posvema. Onda ne će na takovu knjigu gledati s porugljivim smiješkom, nego će mu biti najmilija prijateljica i sigurna savjetnica u svim poslovima njegovim.

Znam, brate, kako ti tijesno ide, a uza to su ti zalogajci često puta tako pusti i mršavi. Ti nijesi tako srećan kao onaj, koji se hvalio, „da je pristavio sami grah, a kad zaviri, to krumpiri, a kad istreso, samo meso". Bilo mu u slast, što ne? A ti? Kad hoćeš mesa, posegni u džep, pa skupo plaćaj. A što dobiješ i za skupe novce? Da se Bog smiluje!

Nevolje, koje tište tebe danas, pritisle su sirotinju po Francuskoj, Engleskoj i Njemačkoj daleko prije. Trebalo je naći načina, kako će radnik, koji treba najviše krepke hrane, doći do dobra ali i jeftina mesa. Pitanje je to riješio kunić. To je životinja, koja se silno množi, brzo raste, malo stoji, a podaje izvrsno meso. Ali dakako od ništa nema ništa. Na trudu žito rodi, o muci grozdovi vise. Ko hoće, da od kunića ima prave koristi, nije dosta, da ih kupi nekoliko, da ih strpa pod jasle u staju, pa onda što Bog da. I tu se treba truditi i tu treba imati znanja.

Dok sam bio još malo momče u kući roditeljskoj, imao sam svoje malo gospodarstvo, a to bijahu baš kunići. Stan je bio mojim kunićima u kravskoj staji pod jaslima. Još se dobro opominjem, kako sam se veselio i ja i drugi sa mnom, kad su kunice (ženke) izvele svoje mlade iz jama, a mladi su učili od njih jesti, čupkajući travu iz njihovih usta. No naskoro okrene se moja radost u žalost. Nanjušili moje zečiće štakori i mačke, pa svaki čas zakrenuli kojemu vratom. Ja sam ih progonio. Ali usprkos tome, svaki je čas zacvilio koji mališ pod oštrim zubima kojega svojega krvnika. Sav pun brige odmjerim jedan kut u staji, i načinim ovdje obor od vrbovih šiba, i pokrijem ga daskama. Tu spremim sada svoje kuniće, da ih očuvam od neprijatelja. Ali sam bio loše sreće. Moji kunići preglogju tanko vrbovo šiblje, pa ostave obor, da budu na slobodi kao i prije. Megjutim dogje vrijeme, da mi je bilo ostaviti rogjeni dom i poći u svijet na više nauke. Nije zatim potrajalo dugo, i mojim je kunićima posve odzvonjelo. Ali ja sam kasnije našao u svijetu, da sam bio na dobrom putu, kad sam stao graditi za kuniće obor.

Otac moj znao je više puta reći: „Ne valja, sinko, ići preko vode, a vode ne piti. Naši ljudi idu u tugjinu; gledaju, ali ne vide. Rijetko je tko, da bi nastojao, da u naprednijih ljudi što dobro nauči; nego što je najgore, to poberu, pa to onda kod kuće siju." Ne smije tako biti u mene, mislio sam ja. U jednom sam mjestu vidio krasno uregjeno gospodarstvo. Uz ostalo bio je tu i kunićnjak. To je bilo za me nešto posve novo. Tu ne ruju kunići rupe pod stajskim podovima, nego ih gaje u posebnim stajicama, gdje su čovjeku posve u vlasti, gdje im ne gospodare ni štakori ni mačke, niti gazi po njima blago. A kakvi su tek! Kao mali ovnovi, da im se čovjek diviti mora. Takav kunićnjak mora čovjeka veseliti, tu mora biti napretka i koristi, dok će s obzirom na naše stajske kunićnjake morati mnogi reći sa mnom: „Kad sam imao kuniće, gostili se mački i štakori, a ja sam brusio zube po prosenici i korunu s „mandurom".

Kad sam se osvjedočio, kako je kunićarstvo lijepa i korisna grana gospodarska, dao sam se uz ostalo i na to, da proučim, kako se kunići racijonalno (razumno) gaje, pa sam nastojao, da za tu granu gospodarsku i druge pridobijem.

Po svojoj službi zalazio sam u neki zavod, gdje je trebalo dobro paziti, kako će se u današnjim skupim vremenima svezati kraj s krajem. Hoteći tu pomoći, nabavim jednoga kunića i dvije kunice, pa preporučim, neka ih gaje, a ja ću se brinuti, da im trud ne bude uzalud. Pripovijedali mi, da su već i prije imali kuniće, pa da nije bilo od njih koristi, jer da su štakori sve mlade još u jami poklali. Ja se ne dadoh smesti, već uredim sve, kako sam najbolje znao, pa gle! Ne progje ni po godine, a od kunića sve vrvi. Od tada svake se gotovo nedjelje i sveca pripravlja po nekoliko kunića, a na veće blagdane dobiva pečenku od njih po 150 ljudi.

„Pečenku? — bila im u slast! Ja sam čuo, da to meso ništa ne valja“, doviknut će mi može biti kogod.

Tako može govoriti čovjek, koji je čuo štošta naklapati, a sam kunićeva mesa nikada kušao nije. Meso je kunićevo kao piletina, pa ga čovjek, koji inače ne zna, što jede, ne će moći raspoznati od nje. Pripovijedala mi neka stara kuharica, koja je kuhala za mnogu gospodu, da je često dala gospodi frigane kuniće, pa da nije nikada nikome došlo ni izdaleka ni na pamet, da jede što drugo, nego li piletinu. — Neki odlični gospodin, s kojim sam dobar znanac, slavio je u zimsko doba svoj imeni dan. Kod svoga stola imao je najodličniju gospodu. Kako u to doba nije još pilića, dade im za pečenku prirediti 7 komada mladih kunića. Svima su išli frigani kunići tako u slast, da su mnogi od toga jela i po tri puta uzeli, čudeći se, kako je gospodar u to doba došao do tako dobre piletine. — Povrh toga u Engleza, Francuza, Nijemaca i drugih naprednih naroda kunićevo je meso i kod najodličnijih obitelji tako

reći svake nedjelje na stolu. U gostionicama na jestvenicima vazda se uz druga jela navodi i meso kunićevo, koje se pripravlja na najraznovrsnije načine.

Prema tome kunićevu mesu razborit čovjek prigovarati ne može i ne će. Svakako je bolje, ako već nikako drugačije ne ćeš, i kunićevo, nego da od Božića do Uskrsa, od Uskrsa do Božića ne vidiš nikakova. Megjutim, ko voli vazda korun s „mandurom“, nego li meso, pa neka, bilo i njemu u slast!

Ali, hvala Bogu, ima i u nas ljudi, koji rado prionu uz svaki napredak. Njima će ova knjižica dobro doći, i olakšati im ponešto brigu za svakidašnji hljeb. Bog dobri dao!



II. Kunići i svijet.

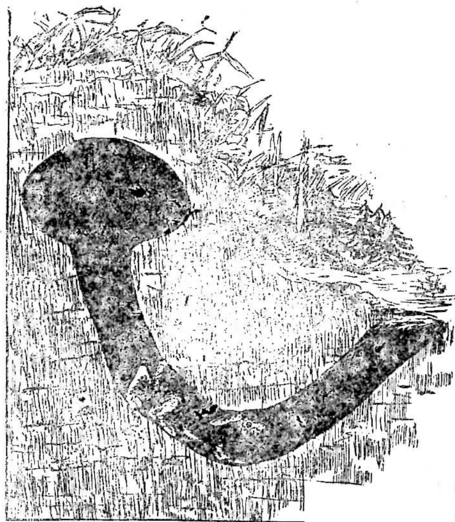
Najpouzdanije se drži, da je kunićima domovina Španjolska. Stara priča hoće, da su već Rimljani, kad su ratovali u toj zemlji, naišli na istočnim obalama uz more toliko kunića, da su tu zemlju nazvali „Hispania“, što će reći „Kunićja zemlja“. Od riječi Hispania nastala je naša riječ Španjolska. Kunići su na pjeskovitoj obali uz Sredozemno more mogli lijepo kopati svoje podzemne stanove. Zato ih se nakotilo toliko, da su pravili silnu štetu ondješnjim stanovnicima. Ne znajući siromasi, što će, zavape k Cesaru Augustu za pomoć. Cesar im nato pošalje više legija vojnika, koji su imali tamaniti kuniće bez milosrgja. Španjolska će potom biti kolijevka kunićima.

Kako su se kunići raširili po drugim zemljama, ne zna se, ali se drži, da su ih već Rimski vojnici kušali pripitomiti, te da su ih odnijeli u Galiju (današnju Francusku), u Englesku i u sve druge krajeve velikoga Rimskoga carstva, koje je u ono doba

obuhvatalo sav poznati svijet. Gajenje se kunića širilo ovdje žurnije, ondje polaganije. U Engleskoj, gdje se danas gotovo najviše oko njih nastoji, bili su još godine 1309. tako rijetki, da se za jednoga kunića plaćalo toliko, koliko za veliku odraslu krmaču.

Seleći se Europejci u Kinu, Japan, Ameriku, Australiju i u druge krajeve svijeta donijeli su sa sobom i kuniće. U Australiju ih je tek oko šezdesete godine prošloga stoljeća donio tri para neki Englez iz svoje domovine, pa ih pustio na slobodu, da se množe i dadu malo života onim pustim poljanama. Ali budući da ondje nije grabljivih životinja ni ptica, koje bi ih progonile, razmnožili su se u toliko, da su poplavili tako reći svu zemlju, te sada ondješnjim stanovnicima zadavaju silu jada.

A zar su i tamo takvi zakoni kao što i kod nas, da se ne smiju hvatati kunići kao ni kod nas zecevi? upitat će možda gdjeko.



1. Gnijezdo divljega kunića.

Ne, kunići se ondje slobodno hvataju. Ali teže je dobiti kunića, nego li našega zeca. Tek što si se maknuo, već ti je on u svojoj jami.

Pa zar tu nema baš nikakve pomoći?

Ima, ima; ali nije baš lako. Obično hvataju divlje kuniće s pomoću neke životinje, koja je nalik na našu kunu, a zove se

vretna (Mustela furo). Tu vretnu puste u podzemne hodnike, što su ih iskopali kunići, a na ulaze u te hodnike nastave mrežice. Da kunić ne pobjegne s mrežicom, priveže se mrežica za klin, koji se dobro zabije u zemlju. Čim zanjuše kunići svoga smrtnoga neprijatelja, nagnu u bijeg i nagju se u mrežicama, odakle ne umaknu tako lako brzim rukama lovčevim. Sve je kod toga još kako tako, samo je s vretnom teško. Kad joj se svidi u jami mlado leglo, podavi mlade kuniće, dobro se najede, pa ostane spavajući u jami. A ako joj se metne na gubicu brnjica, lako se gdje zakvači o kakav korijen, pa u jami pogine. Zato su u novije doba stali za taj posao gajiti posve malu vrst pasa jazavčara, koji su, kao što inače, tako i u tom poslu gospodaru svojemu mnogo vjerniji.

Tako evo ima sada kunića što pitomih, što divljih po čitavom svijetu. Samo u najstudenijim krajevima svijeta ne će da idu na ruku po svoj prilici zato, što u tim krajevima ljudi nemaju za njih ni prikladnih stanova ni valjane hrane.

U našim stranama nema kunića divljih, ali se zato to više nastoji, da se pitomi kunić što bolje oplemeni, te čovjeku što više koristi donese. U Engleskoj, Francuskoj, Belgiji, Holandiji i Njemačkoj mnogo nastoje oko gajenja kunića. Razumnim postupanjem oko te korisne životinje odgojili su posebne pasmine, koje ljepotom i veličinom svojom nadilaze one male kuniće, koji se ovdje ondje vigjaju i u našim stajama. Nijesu kunići u pomenutim zemljama samo djeci za igru, kao što u nas, nego ih drže poradi koristi, koja je nama još gotovo posve nepoznata. Da ta grana gospodarska nosi čovjeku doista lijepe koristi, osvjedočit će se marljiv čitalac ove knjižice, kad prione za ono, što u njoj piše, ako Bog dade, naskoro sam.



III. Pasmine.

Od običnoga divljega kunića odgojio je čovjek tijekom vremena svu silu kunića, koji se danas po raznim osobinama svojim dijele u posebne pasmine. Jedni se odlikuju svojom veličinom, pa ih nazivlju „orijaški kunići“. Ovima stoji na čelu „Belgijski orijaš“. U drugih se ističu velike klapaste uši, megju kojima sjedi glava, koja je posve kao ovnujska, pa ih nazivlju „ovnovi“. Ovamo brojima napose „Engleskoga i Francuskoga ovna“. Treći se odlikuju krasnim krznom, koje je po svojoj boji ili po duljini dlake nešto osobito. Tako imamo u „Srebrnoga kunića“ krzno sjajno kao sebro, u „Bečkoga orijaša“ modro kao ljubica, a „Augorac“ ima dugu svionu dlaku bijelu kao snijeg.

Zasada nema u nas svrhe, da opisujemo sve moguće pasmine kunića i da pripovijedamo, za što je prikladnije držati ovu pasminu, a za što onu. Nama je zasada pred očima siromašniji dio našega naroda, kojemu je poglavito do toga, da dogje što lakše do dobre i jeftine hrane. Zato spominjemo ovdje samo tri pasmine; koje su u tu svrhu najprikladnije, a to su: Leporid, Belgijski orijaš i Lotrinžanin.

1. Leporid.

Po spoljašnosti svojoj leporid je mnogo nalik na šumskoga zeca. Dlaka mu je odozgo siva kao u zeca, ili rusa kao u lisice, a odozdo manje više bijela. Uši su mu kratke, obrasle finom dlačicom, a rubovi su od ušiju crni. Obično ih nosi uspravo, samo kad mirno počiva, spušta ih na legja. Ima ih, koji tvrde, da je potekao od parenja šumskoga zeca s kunićem. Za dokaz tome navode spoljašnost njegovu. Osim toga leporid je vrlo živ, katkad upravo divlji, a kad ga što iznenadi, onda stražnjom nogom tucne o zemlju, kao što i šumski zec. Misle, da



šumski zec time opominje svoje mlade u gnijezdu, da se čuvaju od pogibli. Šumskomu je zecu to od potrebe, jer mu je gnijezdo na polju, dok kuniću toga ne treba, kad mu je leglo pod zemljom. Potom bi leporid to svojstvo baštinio od šumskoga zeca. Ali u prirodi nema nigdje primjera, da bi se šumski zec pario s kunićem. A ako se zatvore zajedno kunić i šumski zec i to ne mužjak i mužjak, nego mužjak i ženka, biju se, premda su različnoga spola, ipak dotle, dok ne padne mrtav jedan ili drugi. To se pripisuje njihovoj posve različnoj naravi. Šumski je zec životinja, koja živi sama za sebe, dok kunić živi u društvu. Šumski zec boravi na površju zemaljskom, dok kunić dube sebi hodnike pod zemljom. Šumski se zec koti napolju, a kunić pravi gnijezdo svoje u zemlji. Šumskoga zeca nije bilo moguće sve do danas upitomiti, i, ako se drži u zatvoru, ostaje neplodan. Kunić je naprotiv plodan u staji, kao što i napolju, a čovjek ga drži pitoma od najstarijih vremena. Zato se s pravom drži tvrdnja, da je leporid potekao od parenja šumskoga zeca s kunićem, za pustu fabulu, pa će po svoj prilici imati više pravo oni, koji drže, da je leporid samo manja vrsta orijaškoga Belgijskoga kunića, koji je po svojoj spoljašnosti takogjer vrlo nalik na šumskoga zeca.

Leporid je kunić srednje veličine. Kad odraste, težak je $3^1/_2$ do 4 kilograma. Raste veoma brzo, a meso mu je tako tečno, da dobri poznavaoci mesa kunićeva misle, da u tom leporid natkriljuje sve druge kunićje pasmine. U hrani nije izbirač. Zadovoljan je sa svakakvim otpacima, te od njih i odeblja. Vrlo je zdrav; rijetko će kada podleći kakvoj bolesti, a i zimi odolijeva izvrsno. Pripominjemo ipak, da i leporidi moraju imati red, kao što i sve drugo, ako čovjek hoće da ima od njih koristi.

Leporidi su vrlo plodni kunići. Leglo od 10 do 12 mladih nije ništa neobično. Poprijeko se uzimlje, da ženka leže 6 do 8 mladih na jedanput. Ženke te pasmine vrlo su brižljive majke, pa doje svoje

mlade veoma savjesno. Rijetko se dogagja, da ne bi odgojile sve, što polegu.

Leporidi mnogo prije dozriju za rasplod, nego li druge velike pasmine. Ipak je dobro, da se ženka redovito ne pripušta prije 7. mjeseca, a mužjak da se ne upotrebljava za skok, dok mu nije 8 mjeseci.

Spomenuli smo, da su leporidi po naravi svojoj vrlo živi. Zato je dobro, da su što više na slobodi. Potom, gdje je moguće, neka budu mladi zajedno na što većem prostoru, a isto tako i mužjak i ženke, koje nijesu zabavljene mladima, opet zajedno na što većem prostoru. Tek kad se približi kojoj ženki vrijeme da leže, neka se metne u svoju stajicu, gdje će boraviti, dok ne izleže i mladih ne odoji.

2. Belgijski orijaš.

Belgijskomu orijaškomu kuniću domovina je Belgija, ali se najprije počeo gojiti u Flandriji, zato se nazivlje i „Flandrijac“. To je kralj u rodu kunićjem. I ovaj je kunić, kao što smo već spomenuli, veoma nalik na šumskoga zeca, samo što je od njega veći i teži. Naraste dug i preko 70 cm., a dosegne težinu i od 9 kilograma. Obični komadi važu $5^1/_2$ do 6 kilograma. S tom težinom u kunića može svako biti posve zadovoljan. Boje je, kao što i šumski zec i leporid, odozgo sive, a odozdo bijele. Siva boja u nekih je kunića svjetlija, a u nekih tamnija. Uz sive Belgijce ima u novije doba i bijelih, crnih, modrih i žutih. Uši su u sivih Belgijaca na krajevima crno obrubljene, a nose ih uspravo. Starije životinje imadu lijep podbradak, koji se napose u ženke lijepo ističe.

Belgijski orijaš raste neiskazano brzo. Čovjek bi gotovo rekao: Pred očima raste. Uza to je veoma plodan. Može se posve pouzdano reći, da u plodnosti ne zaostaje ni za kojom drugom pasminom. Poprijeko leže ženka po 6 komada na jedanput. Ali nijesu rijetke ženke, koje znadu izleći i po 15 mladih na jedanput. Majke su veoma dobre i njeguju svoje mlade s najvećom brižljivošću. Zato je taj ku-



3. Belgijski orijaš

nić za čovjeka, komu je do dobra i jeftina mesa, na prvom mjestu vrijedan svake preporuke.

Spomenuti nam je samo, da se ta pasmina u naprednijim zemljama s velikom pažnjom njeguje, pa je poradi toga i dosta nježna. Dogje li potom takav kunić kamo, gdje mu se ne posvećuje toliko pažnje kao prije, lako oboli i čovjeku sve veselje pokvari. Zato ko želi da tu pasminu njeguje, mora biti spreman da kunićima, koje će doći iz dobrih prilika, poda ono isto, što su i prije imali. A kod odbiranja podmlatka za rasplod neka ima na pameti, da ova pasmina kasnije dozrijeva, nego li pasmine manje i prostije. Ženka se prema tome neka ne pripušta, dok nije navršila 8 mjeseci, a mužjak neka se ne upotrebljava za skok, dok mu nije 10 mjeseci.

3. Lotrinžanin.

Kunića s klapastim ušima ne ćemo ovdje da napose opisujemo. Ti su kunići istina vrlo lijepi, kao što to pokazuje slika na čelu knjige, ali su i vrlo osjetljivi i premalo plodni, pa držimo da nijesu za naše prilike. Nego križanjem tih kunića s Belgijskim orijašem i običnim kunićem došlo se malo pomalo do takvih pasmina, kojima s obzirom na korist nijedna druga pasmina nije ravna. Tim pasminama pribrajamo i kunića „Lotrinžanina“.

Lotrinžanin ima tijelo dosta široko, glavu debelu, oči tamne i velike, uši srednje i široke, noge kratke i jake. Kod ušiju pripominjemo, da nijesu u svih kunića te pasmine jednake, nego ih jedni nose uspravo, a drugima vise naprijed ili na stranu. Ženke imadu krasan podbradak. Boje su ti kunići obično sive, ali ih ima u drugim bojama. Obična težina im je 4 do 5 kilogama, ali utovljeni dosegnu težinu i od 9 kilograma. Meso je vrlo ukusno, pa kažu, da ukusom svojim natkriljuje i najbolju teletinu.

Što kod te pasmine valja napose istaknuti, jest, da je vrlo plodna. Rijetko leže ženka manje od 8 do 10 mladih, a ima ih, koje legu i 15 i 17 mladih

na jedanput. Uza to su vrlo brižljive majke. Ne valja se potom čuditi, ako kažemo, da od jedne ženke lako čovjek uzgoji na godinu 50 do 60 mladih, pa da je onda ovakva ženka prava blagodat za siromaha čovjeka. Uz jednu dobru ženku lako ima čovjek radnik svake nedjelje na stolu svojem pečenku, koja ga ne stoji ništa, nego malo brige, a to mu može biti za prosta vremena samo ugodna zabava.

Komu nije ko zna koliko do lijepe spoljašne forme u kunića, nego samo do koristi, živo mu preporučujemo ovu pasminu. Pametni ljudi kažu, da je u kunića vrednije meso od kože. Za tima bismo pristali i mi. Ujedno pozivljemo ovdje prijatelje radnika i sirotinje, da nastoje, kako bi se u svakoj obitelji našla barem po jedna ženka od te pasmine, da umanji brigu za dobar zalogaj.

Kunići su te pasmine jaki, pa lako odolijevaju svim nezgodama; ne traže ne znam kakva stana, zadovoljni su sa svakim kutićem u pivnici, na tavanu i drugdje, a ni hrane ne prebiru; otpaci od povrća, što ih mogu djeca lako nabrati dosta na trgu, gdje se prodaje povrće, za njih su poslastice. Malo dobre volje, pa bi nam moglo biti mnogo bolje, nego li nam jest.



IV. Nabavljanje kunića.

Ko se odluči, da će držati kuniće, pitat će sada, a gdje ću to blago nabaviti?

Na zemaljskom dobru u Božjakovini počeli su prije nekoliko godina gajiti leporide i Belgijske orijaše. Dok leporidi lijepo napreduju, Belgijski orijaši

nijesu išli na ruku. Zato sada tamo drže samo leporide. Ko želi, da odanle dobije tu vrstu kunića, neka upravi toga dobra napiše ovaj ili sličan list:

Slavna upravo!

Molim lijepo, da biste mi izvoljeli poštanskim pouzećem poslati tri kunića leporida i to jednoga mužjaka i dvije ženke, koji će naskoro biti zreli za rasplod.

S odličnim poštovanjem:
N. N.

Gdje stoji N. N., tu se potpiši i napiši mjesto, gdje stanuješ, i koja je zadnja pošta, n. pr.

Mato Devunić, poljodjelac,
Kladje, z. p. Samobor.

Na zamot lista napiši ovako:

Slavnoj upravi
zemaljskoga dobra
u Božjakovini.

Svaki komad tih kunića stoji u Božjakovini 3 krune.

Za Belgijske orijaše i sve druge vrste kunića preporučujemo „I. Austrijsko kunićarstvo“ u Beču. List se može pisati i Hrvatski, ali adresa za naslov neka bude Njemački ovako:

An die löbliche
I. Österr. Kaninchen-Zuchtanlage
H. J. Schwab
in
Wien,
Wiedner Hauptstrasse.

Belgijski orijaši, kojima su tri mjeseca, stoje po 4 krune, a kojima je oko šest mjeseci po 8 kruna. Lotrinžani, kojima su tri mjeseca, stoje po 3 krune, a kojima je pet do šest mjeseci, po 5 kruna.

Preporučili bismo, da se naručuju mlagji kunići, pa da se hrane, dokle ne budu za rasplod. Ako se naručuju kunići već posve odrasli, može čovjek dobiti komade, koji su već dali, što su imali, pa se tako nasamariti.

Opominjemo napose, da se novci prije priprave, nego li se kunići poštanskim pouzećem naruče. Ko naruči robu poštanskim pouzećem, mora je platiti odmah, čim stigne.



V. Stanovi za kuniće.

U nas se ponajviše nalaze obični domaći kunići uz marvu po stajama. Tako čovjek najlakše gaji kuniće. Hrana su im otpaci iz jasala, stan sva staja, a legu se u rupama, što ih kunice iskopaju u zemlji pod jaslima. Na taj način dolazi čovjek do dobre pečenke, da se nije za nju trudio gotovo ništa.

Uza sve to ipak, kao što smo već spomenuli, takvo gajenje kunića ne donosi čovjeku prave koristi niti mu srce napunja veseljem. Ponajprije mnogi kunić po stajama nagje smrt pod marvinskim nogama. Svaki čas zacvili koji, i pretegne pete. To se napose zbiva, dok su još mali, pa se ne umiju tako vješto uklanjati pogiblima. Osim toga namjere se na njih štakori, mačke, tvorci i lasice, pa je često za nekoliko sati sva radost čovjeku uništena. A napokon, kako po rupama i štakorice svoje mlade kote, zna se katkad dogoditi, da se u jami, gdje se inače legu kunići, nagje najedanput leglo štakorje.

Kad potom čovjek pregledavajući leglo nagje mjesto kunića kusatih kuniće repate (mlade štakore), što je prirodnije, nego da dogje na misao: Ne pare li se može biti njegovi kunići sa štakorima? Ta je

misao luda! Životinje raznih vrsta nikad se ne pare megju sobom ili, ako se to slučajno dogodi, od toga parenja nema poroda. Tako se n. pr. nikad ne pare guske i kokoši ili, ako bi se to slučajno dogodilo, iz jajeta se ne bi izvalilo ni guse ni pile ni nešto treće, nego bi jaje ostalo neplodno. Tako je upravo i tu. Ali kad se ta misao nametne čovjeku, koji toga ne razumije, kunići mu se ogade, pa izgubi volju, da ih u napredak njeguje.

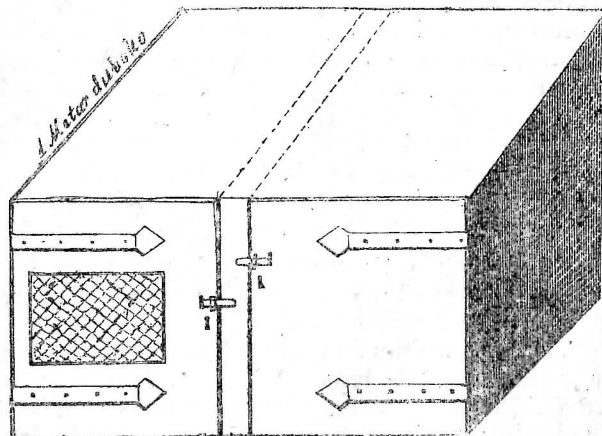
Sve to, a napose da svoje kuniće ima posve u vlasti, i da ne da, da se pare premladi i posve blizu u rodu, pa da tako biva pomladak sve kržljaviji, ponukalo je razumna gospodara, da za rasplodne kuniće gradi posebne stajice.

Stajicu za kunića možeš posve lako i sam načiniti ovako:

1. Uzmi škrinjicu barem 80 centimetara dugu, kojih 40 centimetara široku i do 60 centimetara duboku. Tako velika mora biti škrinjica. Ako je veća, bolja je. Na toj škrinjici odbij jednu stranu, pa daske rascijepaj na letvice. Te letvice pribij sad natrag, odakle si daske odbio tako, da bude letvica od letvice razmaknuta od prilike za mali prst. Ta će strana biti stajici pod. Pod mora biti takav zato, da može lako iz stajice otjecati mokraća. Kad si to načinio, okreni škrinjicu na stranu, gdje su letvice, da joj otvor gleda ne gore, nego na stranu. Potom razdijeli škrinjicu daskom na dva dijela. Jedan dio neka je veći, drugi manji. Manji dio neka je širok oko 35 centimetara. Daska, kojom si škrinjicu razdijelio u dvoje, neka ima odozdo u sredini ili sprijeda otvor kojih 15 centimetara visok i isto toliko širok. Manji će dio škrinjice biti za leglo, a kroz rupu na daski će se majka provlačiti k mladima. Sad još načini na svakoj strani škrinjice vrata. Na manjem dijelu načini vrata od daske tako, da bude u tom dijelu stajice što tamnije, a na većem načini vrata tako, da imadu u sredini rešetku od gvozdenih žica. Ako ti se to čini teško, ili ako za rešetku nemaš novaca,

a ti načini jedna vrata za jednu i za drugu stranu od letvica tako, da se otvaraju odozdo gore. Kopčanice (panti) na vratima, ako nemaš gvozdenih, mogu biti i od kože ili od platna. To ti je eto najprostija stajica za jednu ženku.

Za mužjaka će stajica biti upravo kao i za ženku, samo što ne treba daske posred stajice, a po tom ni dvojih vrata.



5. Stajica za jednu kunicu.

Neki kunićari imadu za mužjake i za ženke posve jednake stajice, pa u stajice za ženke, kad im dolazi vrijeme da legu, meću posebne škrinjice. Te su škrinjice sa svih strana zatvorene, kojih 35 centimetara duge i široke, a kojih 25 centimetara visoke. Na jednoj je strani ulaz za kunicu, a gornja je daska tako udešena, da se dade skidati, i da se može kad je potrebno u gnijezdo pogledati. Za kuniće velikih pasmina (n. pr. Belgijskih orijaša) neka

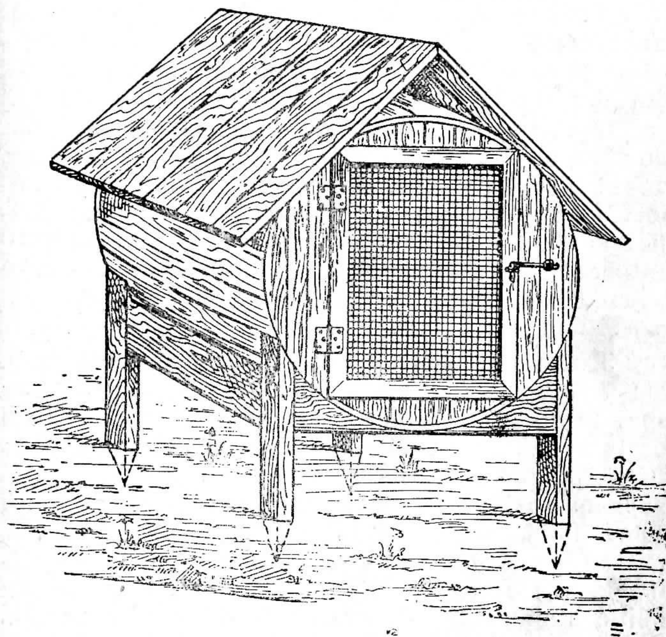
budu škrinjice 50 centimetara duge i široke, a 35 centimetara visoke. Da potom za takve kunice moraju biti i stajice veće, ne treba napose spominjati.

I tako uregjene stajice posve su dobre; što više, kunica ima za svoje gibanje u njima više prostora; i kad mladi izagju iz gnjijezda, pa je previše napastuju hoteći neprestano da sišu, jedino na škrinjici nalazi mjesto, gdje je prosta od njihova napastovanja.

Stajice mogu se vješati jedna uz drugu na zid, kao ptičje krletke. Ko bi imao stajica više tako, da bi morao vješati i jednu povrh druge, morao bi metnuti izmegju gornje i doljne stajice dasku, obijenu krovnom ljepenkom. Tu bi dasku morao namjestiti tako, da mokraća s gornje stajice ne bi padala na dolnju, nego da bi po toj daski kao po krovu odletjela na zemlju. Ako bi daska stajala tako, da bi mokraća padala na prednju stranu, gdje su vrata od stajica, onda bi se morao na kraj takve daske pribiti mali žljebić od lima ili što slično, da ne bi mokraća smetala upravo onda, kad bi čovjek kuniće hranio ili što drugo oko njih radio.

2. Stan se za kuniće može načiniti lako i od bačve za ulje ili petrolej. Jedno se dno na bačvi izvadi, pa se bačva dobro očisti. Najlakše se takva bačva očisti ovako: Uzmi dobru šaku slame ili blanjevine (hoblinja), metni to u bačvu, i zapali. Oganj će odmah buknuti i uhvatiti svu bačvu unaokolo. Sve, što je u bačvi masno, za koji će čas izgorjeti. Odmah potom prebaci bačvu na otvor, da se oganj pogasi. Ako bi oganj zahvatio i rubove od bačve, pa bi oni spolja stali gorjeti, prigrni malo k njima zemlje, pa će se oganj odmah ugasiti. Kad se oganj pod bačvom ugasi, uzmi bačvu, ometi je i isperi, pa će biti čista kao nova. Potom namjesti bačvu, gdje već kaniš imati kuniće, tako, da otvor od bačve, gdje je bio čep, okreneš dolje. Bačva ne smije ležati na zemlji, nego se metnu pod nju dva komada drveta ili što drugo, da leži onako, kao što bačve u pivnici. Potom

se načini rešetka od letava i metne se u bačvu, da bude za pod kunićevu stanu. Rešetka neka se namjesti tako, da stoji kakvih pet prsti nad otvorom, gdje je bio čep. Sad se još s prednje strane načine vrata s rešetkom od žice i stan je za kunića gotov.

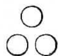
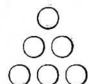


6. Stajica od bačve.

Takvi su stanovi za kuniće vrlo prikladni, jer mogu stajati gdje godijer, pa i pod vedrim nebom.

Metnemo li dvije takve bačve jednu uz drugu, možemo staviti na njih treću, a metnemo li tri zaporedo, moći ćemo na njih staviti druge dvije, a na

ove dvije opet jednu. Potom bismo imali lijepe kunićnjake, koji bi izgledali ovako:

1.  2. 

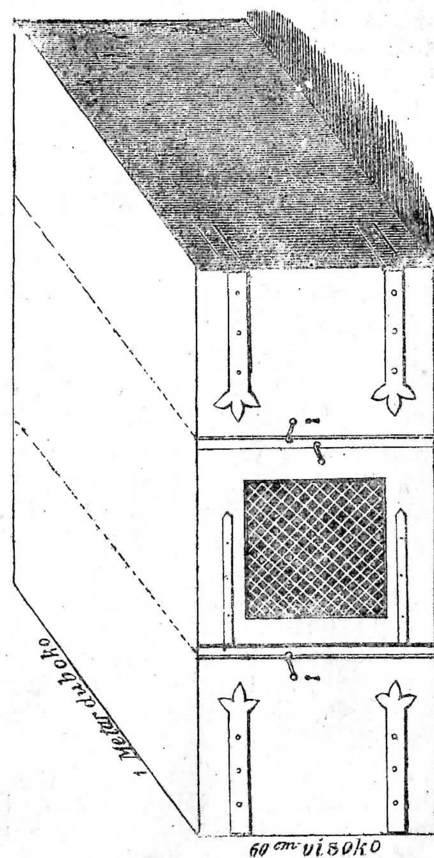
Kako su otvori od čepova u svih bačava okrenuti k zemlji, ne će u stan kunićev za kišovita vremena prodirati vlaga, nego će naprotiv sva mokraća, koja dolazi od kunića, na te otvore isteći napolje.

Ovakav se stan ne može razdijeliti na dvoje, kao što stan od škrinje. Zato se mora ženkama, kad im dogje vrijeme da legu, na drugi način pomoći. U njihov se stan k stražnjoj strani metne škrinjica kojih 35 centimetra duga i široka, a kojih 10 centimetra visoka, pa se u nju stavi dosta meke stelje. U toj će škrinjici kunica načiniti sebi gnijezdo i izleći u nj svoje mlade.

3. Ko hoće, da ima kuniće posve u svojoj vlasti, i da ih racionalno gaji, neka drži svaku ženku za sebe u posebnoj stajici i mužjaka opet za sebe u posebnoj stajici. Kad bude od potrebe, prenijet će ženku k mužjaku, i kad se oplodi, metnut će je opet u njezinu stajicu. Takav je rad dakako najbolji. Ali većina ljudi, kojima je namijenjena ova knjižica, imat će posve dosta, ako drže dvije dobre ženke za rasplod i jednoga kunića. Od dviju dobrih majka dobit će kroz godinu osamdeset do sto komada mladih, a to je za njihovu obitelj dosta. Sve te svjetujemo da drže obje ženke s mužjakom zajedno u jednoj stajici.

Ta stajica mora dakako da bude onda i mnogo veća, nego li za jednoga kunića. A urediti se ima tako, da bude u sredini stan za tri odrasla kunića, a sa svake strane da bude odjeljak za mlade. Ako se uzme dosta duga škrinja, onda se sa svake strane načini jedan manji odjeljak s posebnim vratima od daske i posebnim ulazom za ženku, kao što smo

to opisali pod br. 1. U sredini će onda biti vrata s rešetkom od žice. (Gl. sliku 7.). Ako li pak škrinja nije dosta velika, onda se neka sva upotrebi za stan starima, a sa svake strane neka se prikuje manja škrinjica za mlade. Da se moraju u te male škrinjice načiniti prikladni ulazi iz velike škrinje, da mogu ženke u njih, po sebi se razumijeva.



1,50 Metar široka

7. Stajica za jednoga kunića i dvije kunice.

Ako se stan za kuniće tako uredi, onda nema čovjek s kunićima nikakove druge brige, nego da ih hrani i stan im čisti. Ženke će se u pravo vrijeme oploditi, i gotovo svaki mjesec izvesti iz svojih ležišta svoju mlad. Kad mlad stane sama jesti, čovjek će je uzeti i metnuti u drugu staju, koju je priredio upravo za nju.

Ko želi držati četiri ženke, neka načini dva takva stana i u svakom neka drži po dvije ženke i jednoga mužjaka. Da se drže dva mužjaka, svakako je dobro. Može se dogoditi, da jedan oboli ili ugine, onda čovjek nije u neprilici.

Ko bi htio držati jednoga mužjaka i tri ženke, neka metne veliku škrinju na stupove, pa s prednje strane neka načini vrata, a na tri ostale strane neka prikuje male škrinjice za mlad, kao što smo to čas prije opisali.

Škrinjice, koje se prikuju uz veliku škrinju, neka se dadu otvarati odozgo, da čovjek može, kad je to od potrebe, prigledati k mladima.

4. Ko ima kakvu praznu staju ili drugi prazan prostor, kamo ne mogu mačke, štakori i drugi neprijatelji kunićima, lako načini staju za kuniće ovako:

Sav prostor neka razdijeli pregradom od dasaka na dva dijela. Jedan dio toga prostora neka bude za stare kuniće, a drugi za mlade. U pregratku za stare kuniće neka drži jednoga kunića i nekoliko kunica. U kutove ili uza stijenu neka postavi toliko škrinjica, koliko ima kunica. Škrinjice mogu biti načinjene tako, da imadu ulaz sa strane, te da su odozgo pokrivene poklopcem, koji se dade skidati. Duljina, širina i visina tim škrinjicama neka bude 50 cm., i neka se u njih metne meke stelje, od koje će kunica načiniti gnijezdo za svoju mlad.

Umjesto takvih škrinjica mogu se uzeti i škrinjice odozgo otvorene kao gnijezda. To je za nuždu takogjer dobro, ali je prvo više prema naravi kunića, koji se u prirodi gnijezdi u rupama, a i



8. Kunićnjak.

mladi su sigurniji u zatvorenoj škrinjici, nego li na otvorenom gnijezdu.

Ko želi gojiti kuniće u većem broju, neka načini za njih stajice kao što to prikazuje slika 8).



VI. Što treba kod gajenja kunića znati?

1. Kunić (mužjak).

Dobar kunić mora spoljašnošću svojom pokazivati nešto muškaračko. Kosti mora imati jake. Glava mu ima biti razmjerno velika i okrugla. Oči treba da su mu žarke kao vatra; prsi široke; a stegna lijepo zaoblena. Spolni organi ne smiju od njega visjeti, već treba da su posve pritegnuti tijelu; a paziti valja, da su dopro razvijeni. Kunić slabih kostiju, mutnih zaspanih očiju, uskih prsiju, nije za rasplod.

Da se kunić prerano ne istroši, ne smije mu se pripuštati premnogo kunica; napose neka se ne pripušta mnogo njih na jedan dan. Uopće valja kao pravilo: Za šest do deset kunica drži po jednoga kunića. Ko mora paziti, kako će izaći s hranom, a ima susjede, koji drže kuniće kao što i on, može uštedjeti trošak za kunića, pa svoje kunice, kad je potrebno, odnijeti k susjedovu kuniću. Po drugim krajevima rade s kunićima, kao što kod nas sa stokom. Na odregjenim postajama drže se lijepi kunići, pa se njima pripuštaju kunice iz sve okoline. To je vrlo dobro; pa što može biti drugdje, zašto ne bi moglo biti i kod nas?

2. Kunica (ženka).

Tijelo kuničino treba da bude nježno. No premda je kunica nježnija od kunića, ipak je redovito teža od njega, napose, poslije kako je nekoliko puta imala mlade. Glava joj ima biti uska i dugoljasta, a stražnji dio tijela širok i dobro razvijen. Na prsima ima kunica obično po osam sisa. No ima kunica, u kojih nema više od četiri sise. Ali usprkos tomu mogu se i takve kunice ostaviti za rasplod, samo ako su inače dobro razvijene. U dobre je matere vime veliko tako, da se katkad i po podu vuče. Kunice za rasplod imaju biti ćudi blage i mirne. Razdražljive i pakosne kunice nijesu za rasplod. Ako se prema tome nagje kunica, koja bi grizla i derala svoje mlade, kad ih se čovjek dotakne, ili ih primi u ruku, onda valja na takove kunice paziti, ili ih naprosto odstraniti. Znade se katkad u mlade kunice dogoditi, da svoje mlade pogazi ili zaguši. Iz toga ne slijedi odmah, da ne valja za rasplod. Mlado kao mlado, nepažljivo, nespretno.

Dobro je znati, da kunica ima dvije materice. Toga u drugih sisavaca ne nalazimo. To je razlog, što kunica odmah, kako poleže mlade, može opet zabregjiti, i tek što jedne mlade odgoji, druge izleći. Što više, ima primjera, da je kunica bregja primila kunića, pa dok su jedni mladi u jednoj materici dozrijevali, drugi su se u drugoj stali razvijati. Kad to znamo, lako razumijemo, kako to, da se kunići divlji a i domaći, koji su prepušteni sami sebi, tako silno umnožavaju; a osim toga lako shvatimo kako ljudi, koji toga ne razumiju, štošta krivo tumače.

Jednom sam došao u kuću, gdje su držali kuniće. Kunići su lijepo napredovali, ali najedno izgube ljudi u toj kući volju pa da će sve razdati. Upitam za razlog, a oni mi reku, da se te gadne životinje pare sa štakorima, pa da su im se stoga omrazile. „To nije moguće“, odgovorim ja „a zašto tako mislite?“ — „Evo, naša je kunica izlegla“, odgovore oni. „Sad je tome mjesec dana i mi

smo htjeli, da je odnesemo na pripust, pa gle, ona ima opet mlade. Kad nije kunić uz nju, od čega bi mogla zabregjiti, ako ne od štakora?“ — „A kad ste vi dali kunića od kuće?“ upitam ja. — „Odmah drugi dan, kako je kunica izlegla.“ — „E, ljudi moji, onda ste vi u velikoj bludnji“, rečem ja i istumačim im, kako kunica ima dvije materice, i kako je odmah, pošto je izlegla, postala bregja od kunića, dok je još bio kod kuće.

Tako evo neznanje iznese kakovu godijer ludost na vidjelo.

3. Kako se raspoznaje mužjak od ženke?

Mužjaka od ženke moći je već po spoljašnosti prilično dobro raspoznati.

Mužjak ima okruglu glavu, vatrene oči, široke prsi, vitko tijelo i svijetlu dlaku. Ženka naprotiv ima dugoljatu glavu, blage oči, uske, gotovo šiljate prsi, a u stražnjem je dijelu tijela široka.

Kod posve mladih kunića teško je po spoljašnjim biljegama odrediti spol. Hoće li čovjek ipak da zna, je li mladi kunić mužjak ili ženka, treba da radi ovako: Neka povali kunića na hrbat. Na trbuhu megju stražnjim nogama naći će malu grbicu. Ako ovdje pritisne palcem i kažiprstom kožu s jedne i s druge strane grbice, ukazat će se na njoj mali otvor. Taj je otvor ili okrugao ili duguljast. Ako je otvor okrugao, kunić je mužjak; ako li je pak otvor duguljast, onda je ženka.

4. Doba za prvo parenje.

Na pitanje, kad se mladi kunići mogu uzeti za rasplod, odgovaramo ovako: Manje i prostije pasmine prije su zrele i podobne za parenje, nego li pasmine veće i finije. Uopće se drži, da ne valja puštati mladih kunića na prvo parenje prije 7. ili 8. mjeseca. No u toj stvari ne valja paziti toliko na dob, koliko na razvoj. Ako je životinja lijepo razvijena, jaka i potpuno izrasla, može se upotrebiti za rasplod i prije pomenutoga vremena. To vrijedi napose za kunice, ako osim toga, što su se lijepo razvile, nastupi u njih i zapala. No kunića (mužjaka) nije dobro upotrebiti za parenje prije 10. mjeseca.

5. Način pripuštanja.

Kad se ima kunica pripustiti, onda valja uvijek metnuti kunicu u staju kunićevu, a ne obratno. Metne li se kunić u stajicu kuničinu, to se kunić zabuni, pa ne mari za kunicu, već njuši i ogledava se na sve strane, kao da se čudi, kamo je to prispio. A i s druge strane kunica je u stajici kunićevoj pokornija, nego li u stajici svojoj.

Redovno prima kunica kunića bez ikakve poteškoće. Parenje valja uvijek nadzirati. Padne li kunić poslije parenja na stranu s nekim vrčanjem, pa ostane tako nekoliko časaka, da se gotovo niti ne makne, onda je parenje uspjelo.

Jedan skok je dosta, da kunica ostane plodna. No za veću sigurnost dobro je, da se dopusti još jedan skok. Poslije toga ima se odmah kunica odnijeti u svoju stajicu. Dulje ostavljati kunicu kod kunića nije dobro ni korisno. Ko bi je ostavljao dulje, samo bi bez potrebe kunića slabio.

Dogagja se katkad, napose kod mladih kunica, koje se prvi put pripuštaju, da ne će primiti kunića, nego se izvlače pod njega, privijaju se k zemlji grizu ga, i svom ga silom tjeraju od sebe. Tad treba više puta dosta dugo čekati, dok se posao izvrši. Ali ako je kunić dobar, pitom i miran, može mu čovjek pomoći tako, da kunicu malo pridrži. Ne bi li ni to pomoglo, onda valja kunicu odmah uzeti od kunića, pa je nekoliko dana hraniti podražljivom hranom, n. pr. zoblju ili celerom, pa je tada opet pripustiti. Kuničari preporučuju, da se takvim kunicama megju hranu dade malo likopodaja. To je prašak, koji čini, da u ženke nastane zapala.

Razlog, što kunica odbija kunića često puta je i u tom, što je predebela. Tu ne pomaže ništa drugo, nego da se neko vrijeme slabije hrani.

Uopće valja paziti, da kunići za rasplod previše ne odebljaju. U predebelih kunića obrastu unutrašnji nježniji organi salom, pa tako životinja postane neplodna i prema tome i nesposobna za rasplod. To vrijedi napose za kunice. Predebele se kunice s veće strane ne primaju, nego ostaju jalove.

6. Vrijeme pripuštanju.

Najlakši je posao s kunicama, ako se pripuštaju za vrijeme zapale. Za vrijeme zapale kunice su nemirne, grebu, kao da će kopati jamu, čupaju sebi dlake na trbuhu, kupe ustima slamu po stajici, i kušaju praviti gnijezdo. No kunice se mogu pripuštati, ako i nemaju zapale. Tako se mlade kunice mogu pripuštati odmah, kad se lijepo i potpuno razviju, a stare, kad se rastave s mladima.

Napose valja za stare kunice pamtiti ovo: Ako je koja kunica imala mlade, pa su joj uginuli, odmah je valja pripustiti, inače joj se može upaliti vime, pa se može teško razboljeti.

Nije dobro pripuštati kunice u vrijeme, kad mijenjaju dlaku. Mlad od kunica, koje su zabregjale, kad su mijenjale dlaku, kržljava je, čupava i gadna.

7. Kunica bregja i dojilica.

Kunica bregja nosi obično 30 ili 31 dan. Ali iznimaka ima, kao što svagdje, tako i ovdje. Ima kunica, koje nose i 35 dana.

Bregje kunice valja dobro hraniti. Kad se približava vrijeme, da će kunica leći, valja joj stajicu dobro očistiti, nastrti je mekom steljom i pobrinuti se za ležište mladih. Dva dana prije nego li će leći stane kunica obično skupljati ustima po stajici stelju, čupati sebi s trbuha dlaku, i praviti gnijezdo. Ali ima kunica, koje se za to mnogo ne brinu. Onda čovjek mora sam da gnijezdo malo uredi.

Dobra kunica leže mlad u gnijezdo, i kad je to izvršila, uredi gnijezdo i pokrije mlad brižljivo dlakama, što ih je sebi iščupala. Ima nespretnih

kunica, koje svoju mlad raznose po svoj stajici. Hoće li čovjek, da je kunice u nespretnosti svojoj ne pogaze, mora je pobrati, i sam je smjestiti u gnijezdo. Drugi dan mora čovjek gnijezdo malo pregledati, pa ako nagje, da je koji mališ uginuo, valja ga odstraniti. Više od osam, najviše deset komada mladi neka se ne ostavlja ni najboljoj kunici. Sve, što je više od toga, valja odstraniti, baciti ili podmetnuti drugoj kunici, ako se u isto vrijeme okotila, pa ima manje mladih. Baca se najkržljavija mlad, a podmeće se ovako: Uzme se dlake iz gnijezda one kunice, kojoj kanimo podmetnuti mlade. U tu dlaku zamotamo mlado, pa ga tako ostavimo jedno vrijeme. Od dlake iz drugoga gnijezda dobit će mlade miris kao da je iz onoga gnijezda, pa ga kunica, kad se metne u njezino gnijezdo, ne će prepoznati, nego će ga dojiti kao svoje. Ko želi imati lijepu mlad za podmladak ili za rasplod, neka najboljim kunićima ostavi samo četiri komada mladi.

Kunice obično doje svoju mlad nešto preko tri tjedna. Poslije četiri tjedna neka se rastavi mlad s majkom ovako: Majka neka se u jutro stavi u novu stajicu, a mlad neka ostane u staroj, na koju je navikla. Tako će lakše majku pregorjeti. U večer neka se još jednoć majka stavi k mladi, da posiše, ako ima još što mlijeka, a dan poslije toga, neka se rastave posvema.

Kad se kunica rastavi s mladi, neka se odmah pripusti. Tako najradije prima mužjaka. Ako se oteže dulje, prima ga teško, a može ostati i jalovica. Ima ih, koji pripuštaju kunice za deset dana, kako su izlegle. I tada primaju mužjaka vrlo rado, ali je bolje, da se ne pripuštaju, dok se ne rastave s mladi, da se naglo ne istroše.

Je li kunica ostala bregja ili nije, ne da se ni po čem pravo prosuditi. Redovito, kad ostane bregja, ne prima više mužjaka. Ako se potom za dva tri dana odnese k mužjaku, pa ga ne prima, ostala je bregja. No to nije vazda pouzdan znak. Spomenuli

smo već, da ima slučajeva, gdje je kunica primila kunića i malo prije, nego li je izlegla. Razlog je tome, što ima dvije materice.

8. Kako se dugo ostavljaju kunići za rasplod?

Ima ih, koji drže kuniće za rasplod i po pet godina. No ko hoće, da mu kunićnjak dobro napreduje, neka ne drži kunića za rasplod više od dvije godine. Samo vrlo dobre ženke može čovjek ostaviti i dulje, napose onda, ako nije dao, da se prečestim ragjanjem previše ne istroše.

Pakosnih životinja ne valja držati, pa makar bile ne znam kako lijepe. Zna se katkad naći kunica tako pakosnih, da pojedu svoju mlad odmah, kad je izlegu. Neki misle, da je tomu razlog ljuta žegja, koju želi takva kunica da utaži makar krvlju svojega legla. No to ne će biti istina, kad se zna, da su leglo svoje napale i takve kunice, koje su imale dosta vode u stajici, kad su legle. — Znamo za jedno mjesto, gdje su kunicu odučili od toga nepočinstva time, što su je čestito izbili. Da će to i drugdje pomoći, ne jamčimo. Svakako treba kunici, koja se od toga ne bi mogla odučiti, što prije zakrenuti vratom.

9. Kako valja kuniće hvatati.

Ako čovjek gaji kuniće u stajicama, onda ih valja više puta hvatati, pa prenositi iz jedne stajice u drugu. Zato je potrebno, da ovdje spomenemo, kako se kunići hvataju.

Obično se hvataju kunići za uši. No kunići su na ušima vrlo ćutljivi, pa se svim silama otimlju, kad ih čovjek tako pograbi, te su kao omamljeni, kad se ispuste. Zato se valja takova hvatanja kunića ostaviti, pa ih hvatati ovako: Desnom rukom pograbi kunića dobro za kožu na hrptu, lijevu stavi pod njega, pa ga tako nosi, kuda te volja.



VII. Hrana.

Kunić nije izbirač u jelu, zato ga ni hraniti nije teško. Ali usprkos tomu, ako čovjek ne zna dobro, što se smije kunićima dati, a što ne, lako mu se dogodi, da mu najljepši komadi, napose dok su još mladi, otidu po zlu. Da toga ne bude, potrebno je ovdje spomenuti nešto o hrani, koja se podaje kunićima.

1. Najprirodnija je hrana za kuniće svakovrsna zelen. Ovamo idu razne trave, djeteline i povrće.

Kod djeteline spominjemo napose, da je kunići vrlo rado jedu, pa im se baš zato ne smije davati prije nego li je u cvijetu. Mladu djetelinu prije cvijeta jedu odviše lakomo, prejedu se, nadmu se, pa obično od toga poginu.

S osobito velikom ljubavi jedu kunići maslačak (trputac) i poljski korov, koji se nazivlje osjak. Čini se, da im mlijeko, koje se nalazi u tim biljkama, vrlo prija. Ako se hrane maslačkom ženke, kad izlegu, imadu mnogo mlijeka i vrlo dobro doje svoju mlad.

Sve vrste salate, a potom i vrtna salata, imadu se podavati kunićima s velikom opreznošću. Ako se kunići hrane salatom mnogo i kroz dulje vremena, obole i dobiju proljev.

Isto tako valja pomalo i oprezno hraniti lišćem od kelja i zelja (kupusa). Inače i od toga dobiju lako kunići proljev. Nešto bolja i sigurnija hrana jest lišće od mrkve i od buraka ili kravske repe. Ali i ovdje valja pravilo: Ne podavaj mnogo hrane na jedanput!

Za zelenu hranu kunićima mogu se dobro upotrebiti grančice i lišće raznog drveća i grmlja, a zatim svakojako korijenje, repa i krumpir. Megju korijenjem zauzima prvo mjesto mrkva. Mrkva čisti krv i čini, da kunići dobiju ljepšu dlaku. Zato treba napose kuniće hraniti mrkvom onda, kad mijenjaju

dlaku. Sirovi krumpir otrovan je za kuniće, ali kuhan izvrsna je hrana za njih, napose, kad ih čovjek želi utoviti.

Luk, češnjak i slične biljke otrov su za kuniće. Zato im te hrane ne valja podavati.

Za zelenu hranu valja uopće pravilo, da se podaje suha, a nipošto mokra, rosna ili mrazom opaljena. Takva je hrana zdravlju kunića vrlo pogibeljna. Isto vrijedi za ozeblo korijenje i repu. Sve to istina kunićima ne škodi mnogo, dok su na slobodi, pa se mnogo kreću u prirodi, ali domaći naši kunići manje se kreću u prirodi, zato su mnogo nježniji i osjetljiviji, pa im takva hrana odmah vrlo naudi.

Zelena hrana poglavita je hrana kroz čitavo ljeto U zimi zelene hrane ponestane, ali dobar gospodar nastoji, da spremi za zimu krumpira, buraka, mrkve i drugoga korijenja, što nadomješćuje zelenu hranu, pa to podaje uz drugu hranu svojim kunićima. Tako će mu kunići ostati manje više vazda zdravi. Ako čovjek nema ništa, što bi umjesto zelene krme podavao svojim kunićima, morat će se kunići dakako zadovoljiti sa samom suhom hranom. Ali tada valja dobro paziti, kad se prelazi sa suhe hrane na zelenu i obratno. Prenagao prijelaz vazda je za kuniće vrlo pogibeljan. Stoga valja u početku podavati samo malo nove hrane, a zatim malo pomalo sve više, dok se životinje posve na nju ne priuče.

2. Za **suhu hranu** u zimi podaje se kunićima sijeno. Najbolje je ono sijeno, koje je košeno, kada je, većina trave u cvijetu. Od takva se sijena stvara u tijelu zdrava krv, koja čini, da se životinje lijepo razvijaju i dobro napreduju.

I suha je djetelina izvrsna hrana za kuniće, samo što je ta hrana za njih previše skupa. Kunići ne pojedu sve djeteline, nego samo lišće, a tvrde stabljike ostave. Potom većina te fine hrane badava propada.

Za suhu hranu podaju se kunićima sve vrste žita, napose zob. Od zobi ragja se u tijelu životinjskom vrućina. Zato se zobi kunićima samo malo smije davati. Zna se dogoditi, da kunići, koji se hrane zoblju, srce od zobi izjedu, a ljusku ostave. U tom slučaju neka im se posve zakrati zob za nekoliko dana. Poslije neka im se opet poda, ali posve u maloj mjeri, pa ne će ništa izbirati. Kukuruz, bob, grašak i drugo tvrdo zrnje treba prije, nego se poda kunićima, na debelo samljeti, stući ili metnuti u vodu, da se umekša ili nabubri.

Kukuruz i ječam imadu u sebi mnogo škroba pa stvaraju u životinjama mast. Zato se neka ne podavaju kunićima za rasplod, nego samo kunićima, koje želimo utoviti. Od kukuruza i ječma stvara se u kunićima i jedro meso, koje je vrlo ukusno.

Stari hljeb, ostaci i mrvice, vrlo su dobra hrana za kuniće. Samo valja paziti, da to ne bude plijesnivo Inače se kunići jako lako od toga razbole i poginu

3. Ostaci od hljeba, kao što i posije, šrot itd. dadu se dobro upotrebiti za **meku** hranu, kojom se takogjer kunići hrane. Posije, ostaci od hljeba i slično preliju se vrućom vodom, k tomu se primiješa kuhanoga krumpira ili repe, pa se to sve zdrobi i pomiješa, da bude od toga kaša. Ta je kaša vrlo ugodna hrana kunićima. Samo upozorujemo, da se vazda u tu kašu metne i malo soli. Sol podražuje žlijezde u ustima i želucu, te čini, da izlučuju iz sebe mnogo sline i želučanih sokova. Slina i želučani sokovi rastvaraju hranu, pospješuju probavu, pa su zato kunići, koji dobivaju u hrani i malo soli, zdraviji i ljepši, dlaka im se sja, a kunice imadu više mlijeka. I ta se hrana u prvom redu preporučuje za tovljenje.

4. Spomenuli smo, da se mokra zelen ne smije za živu glavu podavati kunićima. Ali se takva zelen dade vrlo dobro upotrebiti za **kiselu** hranu. U nas je poznato kiselo zelje i repa kao hrana za ljude. Da bi se što slično prirediti dalo i za životinje, na to niko gotovo ni ne pomišlja. Pa ipak se dade vrlo

dobra kisela hrana od razne zeleni prirediti i za stoku, napose za kuniće. A priregjuje se ta hrana ovako:

Uzmi kakav badanj ili kacu, koja nije za drugo, pa vlažnu jesensku travu, djetelinu, ostatke od zelja, cimu od repe i sve slično, što se s veće strane baca na gnoj, izreži, metni u tu posudu, nagazi i pokrij daskama, kao što i zelje, pa nameći na to što više kamenja. Nagažena zelen će se ugrijati, zakipjeti, i kad prekipi, dobit će slagjahan ukus, te će biti vrlo ugodna hrana ne samo kunićima, nego i svinjama i svoj ostaloj stoci.

Kipi takova hrana dva do tri tjedna. Poslije toga može se odmah upotrebiti. Ali dobar gospodar ne će te hrane potrošiti u ljetu, dok ima što drugo, nego će je čuvati za zimu. Takva hrana u zimi naknagjuje zelenu hranu, te je s te strane od vrlo velike vrijednosti. Čuvati se dade i godinu dana. Ako se poslije, kako je otkipjela, voda s nje pobere, pa se nabije na nju zemlja tako, da je dobro zatvorena, pa da ne može do nje zrak, onda se sačuva, da je upravo milina.

Preporučujemo pripravljanje te hrane živo. Svako neka pokuša najprije barem na malo; kasnije, kad se sam osvjedoči, da je to dobro, sigurni smo, da ne će trebati nagovaranja.

* * *

Pripominjemo ovdje, da je kunićima vrlo mila promjena u hrani. Gdje je to moguće, neka se čini, pa će i kunići lijepo napredovati. Tako se n. pr. uza sijeno po zimi može jedan dan dati mrkva, drugi dan burak, treći dan kaša ili kuhani krumpir i t. d.



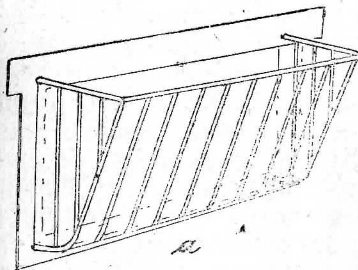
VIII. Kako valja hraniti?

Starije kuniće hrane jedni dva puta, drugi tri puta na dan. Što je bolje, ne ćemo se prepirati. To neka svako uredi prema tome, kako mu dopušta vrijeme. — Mladi kunići moraju se hraniti češće.

Na što kod hranjenja valja napose paziti, jest točnost; to će reći: kunići treba da dobiju hranu svoju svaki dan točno u odregjeno vrijeme. Hrane li se kunići svaki dan točno u odregjeno vrijeme, priuče se žurno na to, pa u svoju uru željno čekaju kod rešetke na vratima, kad će doći gospodar da ih nahrani.

Koliko će se hrane dati kojemu kuniću, ne može se ovdje odrediti. Svako, ko drži kuniće, za kratko će, ako mu je do toga, sam naći, koliko je hrane njegovim kunićima dosta. Uopće spominjemo samo ovo: Kunićima za rasplod i onim mladima, koji su odregjeni za rasplod, od veće je koristi, ako se hrane malo umjerenije, nego li ako se hrane preobilno. Kunići naprotiv, koji su odregjeni za kuhinju, a isto tako kunice bregje i dojilice mogu se hraniti bolje.

Kako su kunići manje više noćne životinje, koje tako reći u noći pravo ožive, to pokazuju pod večer više teka za jelo, nego li kroz dan. Zato je od potrebe, da im večernji obroci budu obilniji, nego li inače.

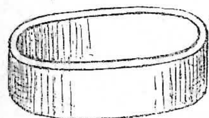


9. Jasle za kunića.

Ako se hrana kunićima meće na pod, kao što to obično biva, onda kunići mnogo hrane potepu. Zato mnogi kunićari meću u stajice jasle ili bolje reći lotricu, ljestvicu. Takva se lotrica zbije od malih letvica ili se načini od pletene žice, ili od gvozdenih šta-

pića, pa se smjesti na jednu stranu u stajici ali tako, da ne može kunić u nju, nego da kroz otvore izvlači sebi hrane toliko, koliko mu treba. Može li kunić u jasle, nije se postiglo ništa. Hrana se izgazi, i opogani mokraćom, pa nije ni za što. Ako lotrica ne bi dopirala do stropa u stajici, onda je treba natkriti komadom daske.

Kaša, žito i slična hrana daje se kunićima u zemljanim posudama. Posude drvene i limene prelake su, pa ih kunići zajedno s hranom lako prebace, a osim toga drvene se posude teško čiste. Dobra posuda treba da je dosta teška, iznutra glatka i, ako je moguće, na rubovima unutra zavijena. Ovo pošljednje zato, što ima kunića, koji se nauče grepsti hranu iz posude. Ako su na posudi rubovi zavrnuti unutra, ne mogu toga činiti. Jede li više kunića iz jedne posude, neka bude posuda dosta duga. Prikladnu posudu za hranjenje kunića prikazuje nam slika 10. Takve nam posude lako izrade naši lončari.



10. Posudica za hranjenje kunića.



IX. Pilo.

Ima ljudi, koji misle, da kunići ne trebaju piti. Ali to je vrlo krivo mišljenje. Pilo je potrebno kunićima koliko za probavu, toliko za rastenje. Meso životinjsko ima u sebi veliki dio vode. Ako životinja ne pije, kako će onda izgraditi svoje tijelo? Pilo je potom i za kuniće nužno. Za svjedočanstvo tome navodimo divljega kunića i šumskoga zeca. Kad se hrane s veće strane samo suhom hranom, onda traže hladna vrela, pa tamo gase sebi žegju. Ako je tome tako, kako je onda moguće, da domaći kunić bude iznimka? Ne! Iskustvo nam naprotiv zasvjedočava, da domaći kunić još više treba da pije, nego li njegovi srodnici na slobodi. Kad se u mene zimi pojilo blago u staji, pa se posuda s vodom metnula i pred kuniće, sve je nagnulo s najvećom pohlepom da pije. Dopuštamo, kad se kunići hrane zelenom hranom, da ne trebaju nužno da se napose napajaju, što više, ako se ne pazi, da im može napajanje i pogibeljno biti. Ali ako se hrane suhom hranom, onda ih je nužno napajati. Neka se niko ne da uvjeriti, da im komad mrkve, repe ili što slično podaje dosta, što im je za pilo potrebito.

Najbolje je pilo za kuniće dakako mlijeko. Ali ne znam, da bi se ko u nas dao na to, da kuniće poji mlijekom. Ko bi ipak mogao, neka im podaje kuhano, da se ne bi sušica, ako je krava može biti sušičava, prenijela s krave na kuniće.

Jednako dobro pilo za kuniće jest juha od brašna ili od ječma. Takva juha pomaže mnogo mladima, da hitro rastu, i ženkama, da bolje doje. Juha se podaje mlačna, nipošto vruća.

Najnaravnije pilo za kuniće jest dobra voda, koja im se podaje u zemljanim posudicama.

Pita se samo, kada i kako valja kuniće pojiti? Najbolje je pojiti kuniće prije, nego im se dade hrana. Dok se dade pilo kuniću, koji je u pošljednoj stajici, već su se kunići u prvim stajicama napojili. Potom se izvade posudice za vodu iz stajica i odmah se kunićima dade hrana. Ako se tako radi, rijetko će se dogoditi, da koji kunić ne bi pio. Da je pred kunićima vazda voda, nije dobro. Tako bi se moglo dogoditi, da piju previše, ili, ako to ne, vodu će jamačno proliti, pa stelju u stajici bez potrebe pomokriti.



X. Tovljenje kunića.

Meso je kunićevo i po boji i po teku kao piletina. Običnome čovjeku teško je razlučiti jedno od drugoga.

Mi znamo, da pilići, koji su hodali po paši, i hranili se ponajviše travom, imadu miris po travi i neki bljutavi ukus. Upravo je tako i kod kunića, ako se hrane samo travom. Hoćemo li potom da dobijemo od kunića fino i ukusno meso, moramo ih, prije nego li što ih zakoljemo, kojih deset do četrnaest dana hraniti boljom hranom, pa ih tako po neki način utoviti.

Da se kunić utovi, od potrebe mu je prije svega mir i mrak. Ako životinja mnogo miruje i boravi u mračnoj staji, onda laganije diše i polakše joj teče krv po tijelu. Stoga joj masne čestice, koje su u krvi, ne izgaraju u plućima, kao što onda, kad se mnogo kreće i jače diše, nego joj se skupljaju po raznim čestima tijela kao salo ili mast. Kako kod utovljene životinje ima masti i u mesu, to je meso takvih životinja mnogo mekše i finije, a potom i ukusnije, kad se priugotovi za jelo. Ako nam je dakle do toga, da kunića utovimo, moramo mu se pobrinuti za mir i mrak. Za to su najprikladnije male škrinjice tri četiri puta veće, nego li što je kunić sam. Škrinjica za tovljenje kunića može imati poklopac odozgo. Da ne ostaje u škrinjici pokvaren zrak, mora se poklopac na nekoliko mjesta provrtati ili usjeći u nj rešetka od drota; a da se na podu ne skuplja mokraća, valja da pod bude od letvica, koje su prikovane za mali prst jedna od druge.

U takvu se škrinjicu metne na pod nešto stelje, i onda se stavi u nju kunić. Hrana mu se podaje u prikladnoj posudi u koji kut škrinjice. Hrana mu je tada ponajviše kuhani krumpir, hljeb, posije, ječam, zob i meka hrana ili kaša, kao što to već opisasmo. Dobro je, da se hrana mijenja, i da se podaje jedan put ovo, drugi put ono. Tako živinče radije jede i ljepše napreduje. Hraniti valja više puta u manjim obrocima. Obično se kunići za tovljenja hrane po četiri puta na dan.

Trava i druga zelen ne podaje se kunićima, kad ih tovimo. Samo onda, kad hoćemo, da meso dobije poseban fin miris, dade se kuniću uz drugu hranu i nešta mirisava zelja, kao što n. pr. majčine dušice, žalfije, metvice i t. d.

Za pilo daje se tada kuniću, gdje je to moguće, mlijeka. Da to kunića mnogo pomaže i njegovu mesu podaje ljepšu boju i finiji ukus, ne treba spominjati.

Za tovljenje se uzimaju kunići od 3 do 6 mjeseci. Tada im je meso najfinije. Ženke se mogu uzeti za tovljenje i nešto starije. Rado se uzimaju poslije kako su imale prvi put mlade. Opazilo se, da se tada najbrže i najbolje utove.



XI. Štrojenje mužjaka.

Sve mlade kuniće mužjake, koje ne kanimo ostaviti za rasplod, valja što prije uštrojiti, kao što to činimo kod krmadi i kod drugih domaćih životinja. Na štrojenje kunića nukaju nas ovi razlozi:

Od uštrojenoga mužjaka bolje je meso, nego li od neuštrojenoga. Tako se n. pr. meso od kopuna (uštrojenoga pijevca) mnogo više cijeni, nego li meso od kokota. Upravo je tako i kod kunića. Kunić uštrojen mnogo hitrije raste, daje mnogo finije meso i prije se utovi, nego li neuštrojen.

Ako se mužjaci uštroje, mogu se držati vazda sa ženkama. Ako li ne, moraju se rano rastaviti od njih, jer se kunići već u četvrtom mjesecu pare, pa tako dolazi na svijet prekržljava mlad, koja je vrlo

hitra da uhvati svaku bolest, pa da pripravi gospodaru umjesto radosti žalost.

Osim toga mužjaci neuštrojeni, kad dozriju, ne trpe jedan drugoga, pa se biju stražnjim nogama sve dotle, dok jedan drugoga ne razdere i ne skonča. Da toga ne bude, valja ih štrojiti.

Kunići se štroje, kad navrše tri mjeseca. Za taj posao potrebna su dvojica; a štroji se ovako:

Jedan primi kunića lijevom rukom za kožu na šiji, a desnom za stražnje noge, pa ga povali na stol i namjesti ga tako, da mu se može do mošnjica. Drugi uzme komad konca svilenoga ili dlaku od konjskoga repa, i načini od toga zamku. Po tom potisne lijevom rukom jedno mudašce na kraj mošnjice, metne zamku oko njega i dobro ga podveže. Isto tako učini kasnije i s drugim mudašcem. Kako sada do mudašaca ne može više dopirati hrana iz ostaloga tijela, to će mudašca naskoro pomodriti, zatim pocrniti, i napokon se posušiti i otpasti. Da će se kunići iz početka, kad im se podvežu mudašca, držati kiselo, po sebi se razumijeva. No naskoro će im se bol utišati, pa će biti veseli kao i prije. Spomenuti nam ovdje valja, da se podvezivanje ima izvršiti bez velikoga natezanja, da se ne pokidaju unutrašnje nježne česti na spolnim organima, pa da kunić poradi toga ne propadne.

Drugi je način štrojenja ovaj: Najprije se mudašca malo podvežu, da svaki čas ne pobjegnu i ne sakriju se pod kožu, što se kod kunića vrlo lako dogagja. Potom se mošnjice nad svakim mudašcem malo razrežu, kroz rezotine se mudašca protisnu napolje i odrežu. Potom se ranjene česti potisnu malo u tijelo i štrojenje je gotovo. Ranice ubrzo zacijele same od sebe. Ko ima pri ruci nesoljenoga masla, masti ili lanenoga ulja, dobro je da ranicu kao što i kod krmadi time malo namaže.

Posve dobar a uza to najhitriji način štrojenja jest ovaj: Primi kunića jednom rukom za mudašca, a drugom mu škaricama ili oštrim nožićem posve na

kraju mošnjica mudašca zajedno s mošnjicama odreži, ranicu malo namaži, i posao je gotov.

Kad se kunići uštroje, metnu se u stajicu na čistu i meku stelju. Kako uštrojene životinje vrlo muči žegj, podaje im se isprva samo vode za pilo. Za nekoliko sati poda im se i nešto hrane. Za dva tri dana uštrojeni su kunići kao da im se nije ništa dogodilo.

Paziti valja kod štrojenja životonja, da se upotrebljava za taj posao orugje posve čisto. Zato je dobro, da se nož ili škarice prije štrojenja umoče u vrelu vodu ili u vodu razrijegjenu karbolom ili kreolinom, i da se odmah poslije štrojenja dobro očiste. Ko bi za štrojenje upotrebljavao nečisto orugje, mogao bi lako živinče otrovati, i ostati bez njega.



XII. Kako se kunić ubija i gotovi za kuhinju?

Ubiti kunića nije istina nikakva umjetnost, ali i to valja naučiti. Nastojati treba, da se i taj posao izvrši tako, da se životinja dugo ne muči. Najlakše i najobičnije se taj posao izvršuje ovako: Kunića valja primiti dobro lijevom rukom za stražnje noge, dignuti ga u vis, pa ga tada udariti prikladnom kijačom od drveta par puta po zatiljku iza ušiju. Životinja će nekoliko puta zacviljeti i stat će se trzati. Zato je valja dobro držati, da se kako ne izmakne. Za nekoliko časaka bit će to trzanje sve slabije; na usta, na nos i na uši navalit će krv; oči će se ugasiti, i za kratko kunić je mrtav. Udarac po zatiljku potresao je mozag u glavi i prebio hrptenjaču, i to je bio razlog njegovoj smrti.

Kijača, koja se upotrebljava za ubijanje kunića, treba da bude od tvrda drveta. Najbolje je, ako je oko 30 cm. duga. Na kraju, kojim se udara treba da bude debela 7 do 8 cm., a na kraju, za koji se drži, 5 do 6 cm. Drvo ne smije biti uglato, već zaokruženo i glatko.

Krvi, koja je za ubijanja navalila na usta, na nos i na oči kuniću, isteklo je veoma malo. Ako kunića ostavimo tako, većina će krvi ostati u njemu, pa će meso biti crno. Hoćemo li da dobijemo meso bijelo, valja odmah poslije, kako smo kunića ubili, da mu prerežemo vrat, objesimo ga za stražnje noge i pustimo tako jedno vrijeme, da mu oteče krv.

Kad je krv iz ubijena kunića dovoljno otekla onda ga valja povaliti na kakav stol ili na klupu pa tiskati trbuh povlačeći dlan desne ruke od prednje strane trbuha k stražnjoj. To se čini zato, da se iz mjehura istisne mokraća. Ako se to ne učini, može se lako dogoditi, da se mjehur, koji je vrlo tanak, za odiranja proreže ili prodere, pa da se mokraća razlije po mesu. U tom slučaju dobije meso gadan neugodan kus.

Poslije toga valja kunića odmah o d e r a t i. Dok je još topao, dade mu se koža vrlo lako svući. Ubijeni se kunić objesi za stražnje noge o dva čavla, koji su jedan od drugoga kojih 30 cm, a mogu se zabiti u kakav niski tram ili u što slično. Oštrim se nožem zareže u stražnje noge kod kunićevih capa, pa se rastave žile od mesa. Te se žile malo izvuku, pa se za njih objesi kunić o čavle. Sad se stane derati s kunića koža. Na zglobu, gdje smo izvukli žile, za koje smo objesili kunića, načme se koža nožem okolo naokolo na obje stražnje noge. Zatim se raspori koža od ovih zglobova do šupka (stražnjice). Najbolje je da se raspori po „bradi". To je ono mjesto na stražnjim nogama, gdje su dlake najduže. Na šupku se ti raspori s jedne i s druge stražnje noge sastanu. Sad se odere koža sa stražnjih nogu sve dotle, dokle se oderati dade. Tako se dogje do

šupka i okolnih organa. Te se česti kože nožem naprosto odrežu i bace. Potom se izvuče repna trtica iz „cvijeta" (repne kožice). Sad je čitav stražnji dio oderan, a koža visi okolo naokolo tijela. Iza toga posao je lak. Koža se potegne s kunićeva tijela tako reći kao rukavica s ruke. Ako bi se gdje jače držala za tijelo, valja malo pomoći nožem ali tako, da se koža nigdje ne proreže. Prorezana koža od mnogo je manje vrijednosti za trgovinu. Prednje noge izvuku se iz kože do zglobova, te se ovdje na unutrašnjoj strani prerežu tako, da cape ostanu na koži. Koža se zatim povuče dalje preko vrata do ušiju. I uši se odrežu pri korijenu na glavi, te i one ostanu na koži. Zatim se još koža odreže na očima i gubici, pa je kunić oderan. Na koncu se odrežu cape na stražnjim nogama i odiranje je posvema svršeno.

Kad je kunić oderan, onda ga valja i s p o r i t i i drob iz njega izvaditi. Tijelo se ispori na trbuhu od šupka sve do prsiju. Najprije se odstrane crijeva želudac i mokračni mjehur. Šupak se pomnjivo izreže. Poslije toga izvade se nježnije česti utrobe, t. j. srce, jetra, bubruzi i pluća. Na jetrima se nalazi mjehurić sa žučju. Taj se mjehurić mora oprezno odstraniti, da se žuč ne razlije po mesu. Ako se žuč razlije po mesu, meso postane grko, te se ne može upotrebljavati. Ove se česti utrobe operu u hladnoj vodi i očiste se od krvi. Na koncu se izvadi još jednjak i dušnik, te se bace zajedno sa želucem i crijevima, jer nijesu za porabu.

Sad treba kunića r a s k o m a d a t i. Najprije se odsiječe glava. Iz nje se nožem oprezno iskopaju oči i dobro očiste jamice od ušiju. Tada se glava rasiječe u dvije pole, te se dobro opere i očisti. U ostalome glava je od vrlo male cijene za kuhinju. Upotrebiti se može jedino s drugim komadima za priregjivanje juhe. Zatim se odrežu oba plećeta s prvim nogama, što ide vrlo lako. Onda se odrežu s jedne i s druge strane meki dijelovi trbušni i rebra. Hrbat sa stražnjim kukovima kao što i oba plećeta najbolji su materijal

za pečenje, dok se druge česti mogu prikladnije upotrebiti za kuhanje. Da se sve ima dobro hladnom vodom oprati, te očistiti od dlaka i krvi, po sebi se razumije. Meso je bolje, ako se osoli i jedno vrijeme tako stoji, nego li ako se odmah upotrebi. Ko hoće da dobije osobito ukusno kunićevo meso neka ga metne nekoliko dana prije porabe u kiselo mlijeko ili u stepke. To izvuče još više krv i poda mesu krasnu bijelu boju.



XIII. Kuhinja.

Kad hoćemo da govorimo o kuhinji, ne mislimo se nametati za učitelje vještim domaćicama, koje umiju bolje jela pripravljati, nego li ih mi opisivati; ali držimo, da će ipak mnogima dobro doći, ako opišemo, kako se barem nekoja jela od kunića pripravljaju u posve domaćoj kuhinji.

1. Čorba.

Meso se čitavoga kunića rascijepa u velike komade i metne se u gvozdeni lonac. Na meso se zatim nalije hladne vode, pa se to onda osoli. Potom se lonac metne na oganj. Pjena, koja se diže u loncu, više se puta obere. Tako se dobije posve čista čorba. U tu se čorbu metne peršina, celera, poroga luka, mrkve i drugoga zelja, koje se obično meće u čorbu. Onda se čorba pokrije, pa se sve polako kuha, dok se meso posve ne iskuha. Kad je to gotovo, izvadi se meso, a čorba se na fino sito procijedi. Ta će čorba biti tečna i jedva će se što razlikovati od govegje čorbe. Hoće li čovjek, da čorba dobije lijepu žućkastu boju, mora metnuti u nju prije nego li je procijedi, pržene žute mrkve, šafrana ili rajčice (paradajza); a hoće li, da bude posve čista, mora je prije, nego li je nosi na stol, zaliti malo hladnom

vodom i ostaviti u posudi, da se gustiš slegne, pa je onda ocijediti. Inače se ta čorba zakuhava, kao što i čorba govegja.

2. Čorba kao od divljači.

Od komada mesa, koji nijesu za pečenku, kao što i od drobnine načini se čorba kao od divljači ovako: Meso se izreže na male komade i metne se u lonac. Na to se nalije vode, koliko treba, posoli se, metnu se dva klinčića, nekoliko zrna papra, list od lovorike (lorbara — Lorbeer) i drugoga korijenja i zelja, što se obično meće u čorbu, pa se to polako kuha. Kad se iskuhalo, procijedi se na sito. Potom se načini zaprašak (zafrig). Kad je zaprašak rumen, nalije se na nj čorba, pa se još kojih 10 časova kuha. Na koncu se ulije u čorbu malo dobroga vina i razmute se dva žumanjka, pa se smiješaju s čorbom. Kad je čorba gotova, izlije se u zdjelu, metnu se na nju kockice od žemićke ispržene na masti, i nosi se na stol.

3. Umokac (Eingemachtes.)

Umokac se pravi od mesa mlagjih kunića ovako: Meso se izreže na male komade i dobro se opere. Zatim se osoli i ostavi tako četvrt sata. Onda se uzme tava i rastopi se u njoj nešto masti ili masla. Kad se mast razbijeli, metne se na nju luka. Luk se prži, dokle se ne zarumeni, Onda se metne u tavu meso, pa se prži dokle, dok ne postane meko. Sada se načini zaprašak (zafrig), i metne se u nj skosanoga peršina. Na zaprašak se nalije vode ili još bolje govegje juhe, ako je čovjek ima. To se dobro izmiješa, i ulije u tavu na meso. Napokon se sve zakiseli limunovim sokom, octom ili vinom, pa je umokac gotov.

4. Paprikaš.

Za paprikaš se može upotrebiti i stariji kunić. Meso se njegovo sasiječe u komade velike kao orah. Zatim se uzme u tavu masti ili na sitno skosane suhe slanine (zakosa), pa se to na ognju rastopi. Kad je

mast vruća, sreže se na sitno nekoliko glavica luka, pa se to metne na mast. Kad se luk zarumenio, metne se u tavu stučene paprike, da na masti prekipi. Potom se metne meso na sve to, pa se osoli, koliko treba. Sve se to dobro izmiješa, pokrije i pomalo prži. Kad je meso napola prženo, metne se megju meso nešto obijeljenoga sirovoga krumpira, pa se i on dalje prži s mesom. Kad čovjek vidi, da je meso već dostatno meko, polije ga čašicom dobra vina, i tako još jedno vrijeme prži. Dok se meso prži, valja ga više puta izmiješati i, ako bi bilo presuho, uliti u tavu po koju žlicu vode.

5. Gulaš.

Gulaš se od mesa kunićjega priregjuje isto tako, kao što i paprikaš, samo se na koncu načini zaprašak (zafrig), i kad je taj već lijepo rumen, nalije se u nj vode, koliko već čovjek hoće, pa se to dobro izmiješa. Ta se juha ulije na paprikaš, i tako evo od paprikaša gulaš, koji će biti manje ili više juhat prema tome, koliko se na zaprašak metnulo vode.

6. Kunić s rižom.

U početku se postupa posve, kao što smo to opisali čas prije kod umokca. Samo kad je meso napola isprženo, ne meće se u nj zaprašak (zafrig), nego se uzme riže suhe ne oprane, nego samo krpom otrte, pa se metne u tavu i pomiješa s mesom. Tako se zatim meso prži s rižom, dokle nije riža meka i meso isprženo. Na koncu se uzme nešto kiseloga skorupa (vrhnja), pa se metne na meso i rižu, izmiješa se, i još koji čas ostavi na ognju, dokle se skorup malo ne zarumeni.

Mjesto riže može se metnuti megju meso krumpir. Tada imamo kunića s krumpirom.

7. Frigani ili pohani kunići.

Za friganje najbolji su kunići od tri, četiri mjeseca. Meso se sasiječe u oveće komade i osoli se. Potom se svaki komad najprije povalja u brašnu. Onda se zamoči u razmućeno jaje, pa se opet povalja u mrvicama od suhe žemičke. Zatim se uzme kojih pet prsti duboka posuda i rastopi se u njoj masti toliko, da mogu komadi mesa u njoj plivati. Tada se meće meso redom u mast, koliko ga u posudu stane, pa se prži, dok se na doljnoj strani lijepo ne zarumeni. Kad se meso na jednoj strani zarumenjelo, okrene se na drugu stranu. Kad se i s te strane ispržilo, izvadi se i nosi na stol s dodatkom od salate ili čega drugoga.

8. Popećak („šnicl“).

Za „šnicle“ uzima se meso od mlagjih kunića. „Šnicla“ ima dvije vrste: od kosanoga i od nekosanoga mesa.

1. „Šnicl“ od kosanoga mesa pravi se ovako: Sve kosti, što su u mesu, izrežu se i odstrane. Unda se mesu doda mast, što se nalazi na bubrezima, korice od limuna, luka i peršina, pa se sve to na sitno skoše. Od toga se zatim načine mali, okrugli, prst debeli kolačići. Ti se kolačići na svaku stranu osole, pospu se malo paprom, i povaljaju se u brašnu. Zatim se zamoče u razmućeno jaje, pa se onda opet povaljaju u mrvicama od suhe žemičke. Potom se metnu na razbijeljenu mast u tavu, te se brzo peku, dok se lijepo ne zarumene.

„Šnicl“ od nekosanoga mesa gotovi se od mesa, koje se drži kunićeva hrpta. To se meso rasstavi od hrpta, pa se sreže na pločice. Te se pločice stuku, osole i malo zapapre, onda se metnu na razbijeljenu mast u tavu, i brzo se peku, dok ne postanu lijepo rumene. Ko hoće, može i te šnicle prije, nego li ih peče, povaljati u brašnu, zamočiti ih u razmućeno jaje, pa ih onda povaljati u mrvicama od žemičke, kao što i prve.

Ako se šnicli odrežu tako, da se svakoga drži komad rebra, pa se lijepo zaokruže, zovu se kotlet.

„Šnicli“ se obično priregjuju kao dodatak hrani od povrća; ali se mogu gotoviti i kao posebno jelo s dodatkom od miješanoga krumpira (pirè) i kiselih krastavaca.

9. Pečenka.

Za pečenku se uzimaju tovljeni kunići od sedam do dvanaest mjeseci. Kunić se odere, pa se s njega odrežu prednje i stražnje noge. Zatim se odere s mesa tanka mesna kožica, meso se nasoli i našpika, to će reći, uvuku se u meso s pomoću velike igle trakovi suhe slanine. Potom se metne u tavu masti, na mast skosanoga luka, i na sve to meso. Sad se još uzme žlica kiseloga skorupa i nešto brašna, pa se to dobro smiješa. Tim se odmah prelije meso u tavi, te se metne u peć ili u pećenjarku („ror"), da se polako peče. Dok se meso peče, valja ga više puta pogledati i polijevati ga onim sokom, što je oko njega u tavi. Tako će meso postati tečnije i dobit će lijepu rumenu boju.

Pečeni se kunić jede, kao što i druga pečenka, sa svakovrsnom salatom.

10. Kunić kao divljač.

Najprije se načini salamura (pac). Za jednoga se kunića uzme $^1/_2$ litra vode. U tu se vodu metne mrkve, peršina, koji list celera, glava luka, češanj češnjaka, list lovorike, nekoliko zrna papra, nekoliko zrna borovice i žlica octa. Sve se to smiješa, kuha i ohladi. Potom se uzme prikladna posuda i strpa se u nju sav kunić, samo mu se glava odsiječe. Sad se uzme salamura, pa se izlije na kunića. Tako se moči kunić četiri dana i svaki se dan jedanput okrene. Meso, koje se meće u salamuru, ne smije se prije soliti, jer inače u salamuri pocrveni. Poslije četiri dana odsijeku se kuniću prednje i stražnje noge, tanka se mesna kožica s mesa odere, meso se osoli i svi se komadi našpikaju. Sad se uzme tava i složi se u nju meso. Potom se uzme salamura, te se njome meso prelije. Onda se sve zajedno metne u peć ili u ror, pa se pomalo peče. Kad je salamura postala već dosta gusta, a meso se prilično ispržilo, izvadi se meso, pa se sasiječe na manje komade, a u salamuru se metne žlica brašna, žlica kiseloga skorupa i nešto soka od limuna, pa se sve to smiješa, prokuha i procijedi na sito. Potom se meso metne natrag na tavu i prelije se

onim ciejegjenim sokom. Onda se metne opet u peć, pa se tako još neko vrijeme prži. Nije potrebno opominjati, da se meso ima češće polijevati sokom, što je oko njega. Tako će se lijepo ispeći i dobiti ukus od divljači.

Ovako priregjenomu kuniću dodaju se kolačići od krumpira, pirjanjena („dinstana") riža i rezanci.

11. Kobasice od drobnine.

Ko ubije na jedanput više kunića, može drobninu jako dobro upotrebiti za kobasice. Kobasice se od drobnine priregjuju ovako: Srce i pluća se skuhaju, a jetra se uzmu sirova. Sve se to zatim skoše na sitno i pomiješa sa zakosom (na sitno skosanom suhom slaninom). Tada se to posoli i pospe stučenim paprom i klinčićima. Onda se sve dobro ispremiješa, nadjene u crijevo i razveže u kobasice. Te se kobasice prokuhaju malo u vodi, a onda se peku na masti, kao što se peče i svako drugo meso.

12. Kobasice od mesa.

Meso starijega kunića skoše se posve na sitno. Pol kilograma toga mesa promiješa se sa žlicom zakosa ili loja, što se nalazi na telećim bubrezima. K tomu se dodadu dva jaja i tri žlice kašice, koja se načini od ribane ili tučene suhe žemičke i skorupa. Sve se to posoli i, ako tko hoće, malo začini mirisavim oraškom (Muskatnuss). Onda se sve dobro izmiješa i nadjene u crijevo, pa je kobasica gotova.

No može čovjek imati kobasice i bez crijeva. Štrcaljka se za kobasice napuni kašom priregjenom za kobasice, pa mjesto da se njome nadjene crijevo, istisne se na razbijeljenu mast u tavu u obliku kobasice, kolača ili puža. Onda se te kobasice bez crijeva namažu rastopljenim maslom ili masti, i pospu se ribanom žemičkom. Potom se tava metne u peć, pa se kobasica peče, dokle nije pečena, to će reći, dokle ne dobije lijepu rumenu boju.

13. Suho meso.

Kuniću odrtu i raspremljenu odsiječe se glava, pa se onda rasiječe u dvije pole. Ne bi se trud is-

platio, kad bi se samo jedan kunić pripravljao za sušenje. Zato neka ih se u tu svrhu više zakolje. Sve se pole kunićje slože jedna uz drugu ili bolje jedna na drugu u kakvu prikladnu posudu. Izmegju pole i pole metne se po žličica tučene borovice, nekoliko listića od lovorike, nekoliko zrna papra i nekoliko češanja češnjaka. Zatim se rastopi pol kilograma soli i grudica šećera u $1^1/_2$ litre vode, pa se to nalije na meso tako, da ga posve pokrije. Ako bi se meso dignulo, mora se na nj metnuti kamen, da ga pritisne na dno. Svaki dan mora se meso jedanput okrenuti. Za kojih 6 dana meso se dovoljno zamočilo, pa se izvadi iz posude i objesi se, da se ocijedi. Onda se povalja u debelim pšeničnim posijama tako, da posije posve meso prekriju. Potom se meso metne u dim. U posijama se meso povalja zato, da previše ne otvrdne i ne postane crno. Za tjedan dana na dobrom dimu meso je suho, pa je kiselome kupusu, repi, grahu i t. d., izvrstan prismok.



XIV. Koža.

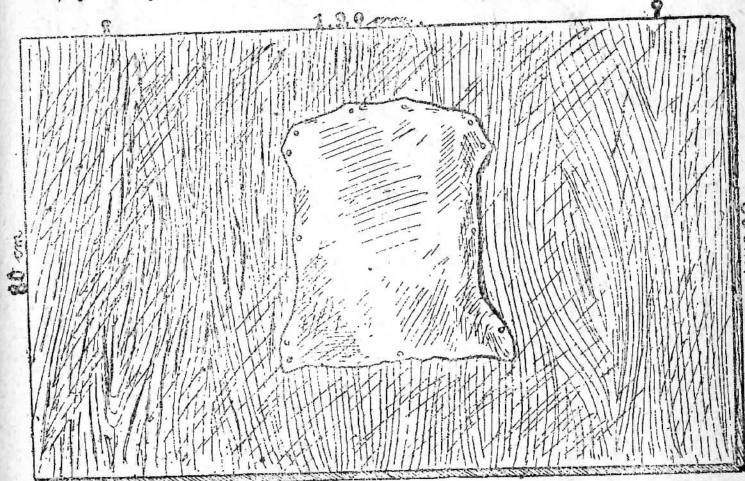
Kunićeva koža dade se za razne krznarske, kožarske, klobučarske i suknjarske proizvode vrlo dobro upotrebiti. Krzneni ovratnici, kape, mufi i slično, što nose naše gospogje, djevojke i djeca, zatim svakovrsne ogrlice na kaputima, raznovrsni šeširi, prostirači kod postelja i t. d., sve je to s velikoga dijela raslo na hrptu kunićevu. Dakako, da za sve to idu novci u zemlje, s kojima se mi ne možemo natjecati u obrtu. Ali kad mi šaljemo svoje novce za te stvari u tugjinu, zašto onda da ne dobijemo i mi koju krajcaru odande? — Dobit ćeš, samo pripravi robe.

Sirovih koža kunićevih nije još za sada u nas lako prodati, ali osušene lako se prodadu u druge krajeve. Samomu jednomu gospodaru ne bi se dakako

to isplatilo, ali ako se složi više njih, pa više robe zajedno pošalju, moći će dobiti lijep groš. A uznastoji li se više oko kunića, jamačno će se naći i trgovac, koji će od pojedinaca kožice kupovati, pa ih u većem mnoštvu slati tvornicama u druge zemlje.

Najjednostavniji i najbolji način, kako se spremaju kožice, bio bi ovaj:

Koža što je bila na glavi, nogama i repu, odreže se, jer nije od velike vrijednosti. Potom se ostala



11. Koža kunićeva razapeta na daski.

koža ispori kako je duga na trbušnoj strani, i razapne se na kakvu dasku tako, da dlaka dogje na dasku, a ona strana kože, koja se držala mesa, na polje. Zatim se pribije čavlićima na najkrajnim čestima tako, da nema nigdje većih rubova, nego da je sva lijepo napeta. Ako ostanu na koži rubovi, ili ako stoji više dana zgužvana, da se ne razapne, stane koža, gdje su god rubovi, gnjiti, a onda dlake, koje su pod tim rubovima, posve ispadnu. Zato ako nemaš kada da kožu odmah razapneš, natri je dobro

po unutrašnjoJ strani prahom od stipse (alauna), pa ne će gnjiti.

Kad si kožu razapeo na dasku, objesi je u sjenu na kakvo zračno mjesto. Sušiti se ne smiju kože na suncu ili kraj vruće peći. Inače se mast, što se drži na koži, rascvre, pa nastanu na njoj mjesta, koja su kao staklo. Takva mjesta trgovac na koži rado ne gleda, pa stoga i za nju manje plaća.

Gdje se kože suše, ne smije biti mjesta miševima, štakorima, mačkama i psima. Inače će sve kože za kratko biti izglodane, pa ne će vrijediti ništa. Najljući je neprijatelj koži kunićevoj moljac. Moljcu se staje na put najlakše tako, da se stvari, na koje on navaljuje, a potom i kože kunićeve, vješaju na jaku promahu (propuh). Promahe moljac nikako ne podnosi.

Kože se kunićeve suše prema tome, kakvo je vrijeme, pet do petnaest dana. A da su potpuno suhe, pozna se po tom, što su tvrde kao da su od kosti.

Ko može da kože proda kod kuće odmah, kako ih je posušio, nema sumnje, da je najbolje. Ali ako ih je treba slati dalje, onda bi preskupo bilo, da ih čovjek šalje na prodaju tek nekoliko, nego treba čekati, dok ih se sabere toliko, da ih je vrijedno slati. No pita se: A kako čuvati posušene kože? Suhe se kože čuvaju na mjestu zračnu i suhu. Slažu se naprosto jedna na drugu tako, da dvije i dvije dogju dlakom zajedno. Tako ih se mogu naslagati veliki kupovi na malen prostor. Dok tako čuvamo kože, valja paziti, da ne udari u njih plijesan, ili da se ne zagnijezde u njima moljci. Pljesnive kože nisu ni za što. A plijesan će udariti u kože samo onda, ako kože nijesu dosta suhe, ili ako je mjesto, gdje se čuvaju, vlažno. Ko pazi na ovo jedno i drugo, ne će mu se kože upljesniviti. Od moljaca najbolje čuva, kako već spomenusmo, promaha. Uz to valja kože katkad iznijeti napolje, pa ih dobro isprašiti i batinom izbiti. To je najbolje i vrijedi vazda više, nego li posipavanje kanforom, naftalinom i t. d. Samo se preporučuje, da se taj posao izvrši ne na suncu, nego za

naoblačena neba. Sunce škodi dlaci kunićevoj, dok se koža posve ne uredi.

Kože kunićeve upotrebljavaju, kako već spomenusmo, krznari za svakovrsne krznarske proizvode. Krznari mogu upotrebiti samo zimske kunićeve kože, iz kojih ne ispada dlaka. Za to treba u tu svrhu spremati samo zimske kože, kojima je dlaka gusta, posvuda jednaka i takva, da ne ostane raskostrušena, kad čovjek potegne rukom od repa prema glavi, nego da odmah padne natrag, kao što je i prije bila. Ljetne kože, od kojih lako otpada dlaka, učinjaju se za lake cipelice i svakovrsnu drugu kožnu robu ili se ostrigu i kuhaju za kelj (kelje, kliju). Dlaka dolazi dobro tvorničarima svakovrsne pustene i suknene robe.

Istina proći će još mnogo vode Savom, dok se stane i u nas paziti, kako da ne propadne ni jedna kunićja koža, nego da se i najmanja dobro unovči. Megjutim svakako stoji to, da ko ne pazi na filir, ni dinara steći ne će.

Mogao bi ovgje gdjeko pitati: A kako bi se dale učiniti kože kod kuće? Na to odgovaramo, da je učinanje takav posao, da čovjek, koji nije tome vješt, i koji nema potrebnih sprava za to, ne će sam načiniti ništa. Što se o tom navodi po knjigama, ne vrijedi mnogo. Ko hoće da ima što od koža svojih kunića, neka ih dade krznaru, pa će mu ih on za nekoliko groša, urediti kako valja.



XV. Neprijatelji kunićima.

Neprijatelji kunićima u prvom su redu tvorci kune, lasice i vretne. Ti neprijatelji kuniće dave, progrizu im žilu kucavicu na vratu i ispiju iz njih

još toplu krv. Jedan jedini takav razbojnik može da u jednoj noći uništi čitavi kunićnjak. Zato je od potrebe da su stajice za kuniće takove, da ni jedan od tih neprijatelja ne može u njih. Svaku rupu, kuda bi se mogli uvući, valja dobro zadjeljati. Nemar i lijenost u svakoj se stvari ljuto osvećuju.

Drugi su neprijatelji kunićima psi i mačke. Ima istina primjera, gdje psi i mačke žive u lijepom prijateljstvu s kunićima, gdje je kuja ili mačka pače i dojila mlade, što ih je kunica ostavila. Ali to biva rjegje. Redovito psi i mačke rado napadaju kuniće. Osim toga znamo, da psi raznose trakavicu, koja može prijeći i na kuniće. Zato valja pse i mačke od kunićnjaka brižno odganjati.

Najgori su neprijatelji kunićima štakori. Štakori ubijaju ne samo mlade kuniće u gnijezdima, nego napadaju i starije. Osim toga kradu i razvlače hranu, što im je čovjek podaje. Zato udri po štakorima, gdje se godijer pokažu. Kao dobar otrov za štakore preporučuje se morski ili pasji luk (Scilla maritima), a dobiva se u svakoj ljekarni. Taj luk ubija štakore, ali kunićima ne škodi, ako slučajno do njega dogju.

Miševi istina nijesu toliko pogibeljni kunićima amima, ali im kradu hranu. Uz to se znade dogoditi, da navale i na mlade u gnijezdu. Zato i njima rat bez milosrgja.



XVI. Bolesti.

Kao što na sve životinje dolaze bolesti, tako im se ni kunići ne mogu oteti. Ali će valjan gospodar nastojati, da radije bolesti spriječi, nego li da od njih liječi. Ko pazi da kunićima ne podaje hrane, koja im škodi, ko ih njeguje, kako valja, i stajice im drži u čistoći, rijetko će kada imati neprilike s bolestima kod kunića.

Da se ukloniš u toj stvari raznim neprilikama, pazi napose, kad kupuješ životinje za rasplod, pa ih mećeš megju svoje, koje imaš kod kuće. Često se puta tako megju zdravo blago uvuče bolest i uništi svu radost gospodarovu. Isto se tako zna dogoditi, da donesu kući bolest kunići, koje čovjek šalje na izložbu. Zato valja kuniće, koje si kupio od druguda, ili koji su bili na izložbi, držati kojih četrnaest dana na samu i paziti, ne će li se na njima opaziti kakvi znakovi bolesti. Tek kad si posve siguran, metni ih megju zdravo blago.

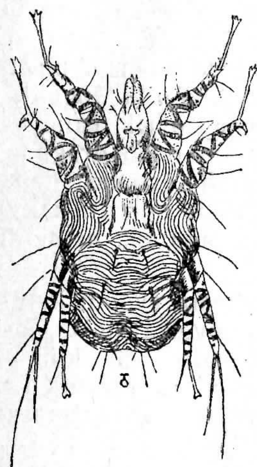
Opaziš li usprkos svoj pažnji na svojim kunićima kakvu bolest, upitaj odmah čovjeka vješta, što ti je činiti. Ali kako je kod nas malo ljudi, koji bi se više bavili kunićarstvom, i dobro se razumjeli u bolesti kunićje, navesti ćemo ovdje najznamenitije bolesti i kako se od njih kunići liječe.

A. Spoljašnje bolesti.

1. Šuga u ušima.

Šuga ili svrab u ušima kunićevim posve su male životinjice, grinje, koje se prostim očima vrlo teško mogu raspoznati. Na glavi imadu te životinjice rilce, kojim se prihvate za kožu kunićevu kao krpelj. Redovito se nastane u unutrašnjoj strani uha; rijetko kada započnu svoj neprijateljski posao gdje drugdje. Umnožavaju se s neiskazanom brzinom i ruju po ušima sve više. To kunića veoma svrbi, zato ušima neprestano trese. Svrabljive su uši vruće, a za kratko načine se u njima kraste. Te kraste rastu sve više i čine se u njima kraste. Te kraste rastu sve više i napune uši. Često znadu od te bolesti kuniću uši otpasti, a obično ide šuga sve dublje u uši, pregrize

bubnjić u njima, i dopre sve do mozga. To zadaje kuniću žestoke bolove tako, da obrće glavu, i gleda jednim okom gore, a drugim dolje, dok napokon ne podlegne i ne pogine.



12. Šuga ili svrab.

Najsigurniji lijek od te gadne bolesti jest 2% kreolin. Taj se lijek može dobiti u svakoj ljekarni za nekoliko novčića. A bolesna se životinja liječi ovako: Čim se opazi šuga na kojem kuniću, odstrani se odmah od drugih, da i njih ne ošuga. Potom mu se svaki dan nakapa u uši malo pomenutoga lijeka, ili se u lijek namoči krpica ili malo, vate pa se s pomoću te krpice ili vate dobro nakvase bolesne česti u ušima. Od kreolina će šuga uginuti, kraste će se posušiti i otpasti, i kunić će biti zdrav.

Dok se bolest još nije jako razvila, nego je tek u početku, pomaže i sumporov cvijet. Praha od sumporova cvijeta naspe se nekoliko puta u bolesne uši kunićeve, pa će od njega šuga uginuti.

2. Kraste po tijelu.

Kraste po tijelu kunićevu nastaju od male životinjice, koja je slična šugi u ušima. I ta se životinjica množi strahovito. Hrani se krvlju kunićevom, pa zato ruje po koži njegovoj i traži da mu dogje do krvi. To kunića silno svrbi, pa se češe nogama, češće se ranjava i do krvi. Ne priskoči li mu se što prije u pomoć, ispade mu na mjestima, gdje su kraste, dlaka, malo pomalo omršavi, oslabi i ugine.

Liječi se od te bolesti kunić ovako: Najprije se kraste dobro natru mekim sapunom. Od sapuna

se kraste umekšaju. Drugi se dan mlačnom vodom čisto operu i namažu smjesom od dvadeset dijelova vaselina i jednoga dijela kreolina. To se ponavlja svaka tri dana. Za kratko i najgore kraste od toga progju.

Razumijeva se, da se i stajice, gdje su krastavi kunići, imadu dobro očistiti. Inače sve liječenje ne pomaže ništa. Što na jednoj strani izliječiš, na drugoj strani oboli.

3. Upala očiju.

Ta se bolest pojavljuje kod kunića, koji prebivaju u nečistim, vlažnim, zadušljivim stajicama, ili koji borave na takvim mjestima, gdje ima promahe (propuha).

Najviše se nagje te bolesti u mladih kunića. Obično su im tada oči zalijepljene. Starijim kunićima udaraju za te bolesti na oči neprestano suze i pune su krmelji.

Prvi je lijek od te bolesti, da se kunići metnu u čiste stajice, gdje ima dosta čistoga zraka, a nema promahe. Osim toga valja im oprati oči svaki dan nekoliko puta čajem oo titrica (kamilica) ili od kopra (slatkoga januša).

4. Hunjavica.

Ako se kuniću upali sluzava kožica u nosu i u grlu, dobije hunjavicu. Hunjavica dolazi od prehlade, a dobivaju je kunići, ako se naprasno promijeni vrijeme. Hunjavica može doći i od prašine. Kad kunići dobiju hunjavicu, onda često kišu, oči im suze, a na nos im udara sluz.

Čim se na kojem kuniću opazi hunjavica, valja ga odmah odlučiti od drugih; jer ta bolest može doći ne samo od prehlade i od prašine, nego i od tuberkoloze ili sušice, pa je onda priljepljiva i za sav kunićnjak vrlo pogibeljna.

U većini slučajeva pomoći ćeš kuniću, ako ga metneš na koje toplo mjesto, pa ga tamo držiš ne-

koliko dana. Ali ako hunjavica ne bi htjela prestati, onda treba kunića banjati. To se radi ovako: U loncu skuha se vode. Dok je voda još vruća, metne se na lonac rešetka od letvica ili što slično. Na tu rešetku metne se kunić, i pokrije se krpama tako, da je sav u pari kojih 10 časova. Kad se dobro tako ispario, valja ga uzeti, pa ga trti slamom, dok ne bude posve suh. Potom se metne u suhu i toplu stajicu, i hrani se dobrom suhom hranom.

Takvo jedno banjanje obično je dosta, da kunić posve ozdravi. Ako banjanje ne bi pomoglo, onda kunić nema hunjavicu od prehlade, nego od tuberkuloze, pa mu pomoći nema.

5. Slinavka.

Slinavka je bolest, koja se s veće strane nalazi samo u mladih kunića. Slina za te bolesti teče kunićima iz usnih kutova i razlijeva se po bradi, po prsima i po prednjim nogama. Od premnoge sline dlaka se slijepi, a po koži nastanu rane. Misli se, da ta bolest nastaje odatle, što se u kunića žlijezde slinavke nijesu dosta razvile. To bi se mišljenje dalo utvrditi time, što je ta bolest najčešća u onih kunića, koji su se prerano odbili od matere.

Kako je uvijek deset puta lakše bolest zapriječiti, nego li je liječiti, preporučujemo napose u ovoj bolesti, koja se za sada ne da s uspjehom liječiti, da se koliko je više mugući, spriječi. Potom neka se mladi kunići ne odbijaju od matere, dok nijesu navršili četiri tjedna, i neka se ne hrane zelenom hranom, dok se malo ne podignu.

Lijekova od te bolesti ne ćemo da navodimo, jer mnogo ne vrijede.

6. Rane na nogama.

Stajice nečiste i vlažne a uza to previše tijesne krive su, da se kunićima na stražnim nogama načine rane. Ako su stajice čiste, a ipak se kunićima načine na nogama rane, onda je to od nečiste krvi.

U prvom slučaju valja kunićima rane oprati toplim čajem od titrica (kamilica), i namazati nesoljenom masti, pa ih tada metnuti na meku stelju u stajice suhe. Povezivati rane u kunića ne koristi ništa, jer sve poveze odmah preglogju i strgaju sa sebe.

Ako su kunićima rane na nogama od pokvarene krvi, onda im se meće u hranu kroz nekoliko tjedana svaki dan malo sumporova cvijeta.

B. Unutrašnje bolesti.

1. Nadam.

Ta bolest dolazi lako na mlade kao što i na stare kuniće, a kriva joj je nepažnja u hranjenju. U proljeću, kad se prelazi s hrane suhe na zelenu, napose, ako je prijelaz nagao, pojavljuje se ta bolest najčešće i uništi silu kunića. Kunići vrlo rado jedu zelenu hranu. Ako je kroz više mjeseci ne dobiju, deset puta su lakomiji na nju, pa jedu više, nego li bi smjelo biti. Kad se potom stane zelena hrana u želucu prokuhavati, razvije se u njem veliko mnoštvo plinova, od kojih se kunić nadme. Budući da ti plinovi ne mogu tako lako iz želuca napolje, želudac pukne, i kunić ugine.

Stoga se prije svega ima paziti na hranu, što se kunićima podaje. Najpogibeljnija je hrana za kuniće mlada djetelina. Od nje se najhitrije nadmu, pa je zato pravi otrov za njih. Kad je već u cvijetu, nije više pogibeljna. Isto je tako otrov za kuniće, kao što smo već jednoć spomenuli, sva druga zelena hrana, ako je vlažna, rosna, ili ako je na nju pao mraz. Ko dakle hoće da mu kunići ne ginu, neka pazi, da im ne podaje spomenute hrane. Osim toga kad se u proljeće prelazi sa suhe hrane na zelenu, neka bude prijelaz polagan, to će reći, neka se uza suhu hranu isprva daje samo malo zelene, a kad se životinje već naviknu na nju, onda sve više.

Ako bi se uza svu opreznost ipak koji kunić naduo, valja mu odmah pomoći; jer bolest ne traje duže od šest sati, nego u to vrijeme živinče redovito pogine. Stoga nadutome živinčetu valja što prije pomoći.

Dobri lijekovi od nadma jesu ovi: Na paprenu metvu (Mentha piperita) nalije se vrućega mlijeka, pa se toga mlijeka, kad ohladi, dade kuniću da pije. Dobar je zatim lijek od nadma nišadorova ili salmijakova žesta. Četiri kaplje te žeste na malu žličicu vode dadu se odraslome kuniću, a dvije, tri mladome. Vazda dobro pomaže od nadma voda vapnenjača, voda koja, stoji na pogašenom vapnu, i terpentinovo ulje. Na malu žličicu vode vapnenjače metne se četiri pet kapalja terpentinova ulja, pa se to ulije u naduta kunića.

Osim pomenutih lijekova treba dati nadutome kuniću prilike da bježi u vrtu ili u dvorištu. Ako ne bi htio, nego bi se tužno u koji kut šćućurio, valja ga goniti. Razumijeva se, da će sve to samo onda biti od koristi, ako se odmah bez otezanja priskoči u pomoć.

2. Proljev.

Proljev dobivaju kunići od nagle prehlade ili od mokre, sparene, mrazom opaljene i ozeble hrane. Balega im je tada kao kaša, a kad je proljev jak, krvava je i sluzava.

Najhitrija pomoć od te bolesti jest, da se bolesni kunići metnu u suhu i toplu stajicu, da im se prestane davati hrana, koja ima u sebi mnogo vode, pa da im se umjesto toga podaje dobro sijeno, zob, ječam i hljeb. Od proljeva liječi dobra trava stolistac ili konica. Ima ih, koji protiv prolijeva kod kunića preporučuju dobro crno vino. Po žličice dade ga se bolesnomu kuniću više puta na dan. Napokon je od proljeva vazda dobar lijek juha od lanenoga sjemena. Šaka lanenoga sjemena skuha se dobro u litri vode. Kad se sjeme dobro iskuhalo, procijedi se kroz krpu, da se iz juhe odstrane ljuske od sjemena. Ta se

juha daje bolesnim kunićima za pilo. Ako ne bi htjeli toga piti, primiješa se toj juhi malo kuhana mlijeka, pa se onda ne će od nje ustezati.

3. Zapeka.

Kad se kunići dugo hrane samo suhom hranom a uza to ne dobivaju nikakva pila, zapeku se. To biva napose, ako se hrane suhim mekinjama.

Kad kunići boluju od zapeke, balega im je tvrda kao kamen i svijetla. Češće je obložena nekakvom žutom sluzi. Kunići se tada čiste s mukom i s bolovima. Ako bolest potraje dulje, onda se ni ne mogu više čistiti, nego se balega skuplja u crijevima u tvrdo klupko, koje se dade lako napipati.

Kad se opazi zapeka u kunića, onda je to opomena, da i kunićima treba pila, kao što i drugim životinjama. Osim toga treba im tada uza suhu hranu podavati i meku. Napose valja mekinje pariti vrućom vodom, miješati ih s kuhanim krumpirom ili repom, pa ih tako podavati kunićima.

Kao lijek protiv zapeke preporučuje se ricinus. Starijim se kunićima dade žličica ricinusa, a mlagjima je dosta pol žličice, da se otvore. I Glauberova sol je dobar lijek od zapeke. Žličica te soli metne se u zdrobljeni kuhani krumpir ili sličnu hranu, pa se time kunić nahrani.

Ako se kunići zapeku u ljetu, lako im se pomogne, ako im se dade dosta salate ili maslačka.

4. Krvavo mokrenje.

Krvavo mokrenje je znak, da kunić trpi na bubrezima. Bubrezi imadu zadaću, da izlučuju suvišnju vodu iz tijela. Ta voda dolazi iz bubrega u mjehur, i odatle kao mokraća napolje. Ako kunić dobiva hranu, koja je škodljiva bubrezima n. pr. oštru travu ili sijeno iz močvara ili kuhanu hranu, u kojoj ima mnogo soli, onda bubrezi nijesu u stanju da dobro vrše svoju službu, pa uz mokraću izlučuju i krv. Ta

se krv pomiješa s mokraćom, pa je tada mokraća crvena kao krv. Odatle bolesti ime.

Kad se opazi ta bolest kod kunića, valja prije svega kunićima promijeniti jelo, pa im podavati dobru suhu hranu. Za pilo im ne valja dati hladne vode, nego juhu od lanenoga sjemena. Kako se ta juha prisegjuje, opisali smo kod „Proljeva".

5. Gregorinoza.

Ta bolest dolazi od gregarina ili kokida. To su najmanje i najslabije razvite životinjice. Žive na unutrašnjim čestima tijela životinjskoga, gdje ima sluzi, n. pr. na jetrima, na crijevima i t. d. Kunići, koji dobiju tu bolest, omršave naglo, dišu žurnije, nego li obično, i uginu u grčevima i trzanju. Bolest se ta započinje s kašljem ili s jakim proljevom. Katkad se kunić bolestan od gregarinoze pokazuje na oko posve zdrav. No za koji dan šćućuri se u koji kut svoje stajice, i tijelo mu oteče. Kad stane ići, tetura, a napokon u teškim grčevima završi svoj život. Ako mu otvorimo tijelo, naći ćemo na jetrima male, žućkaste pjege. To su gnijezda gregarinska.

Gregarinoza je bolest kužna, a pojavljuje se ponajviše na kunićima, koji prebivaju u stajicama nečistim i vlažnim. Liječi se vrlo teško. Stoga je bolje držati svoje kuniće u redu i u čistoći, nego li imati posla s tom neugodnom bolešću.

Ako se opazi gregarinoza megju kunićima, valja odmah bolesne rastaviti od zdravih, Poginule kuniće i sve, što je bilo u njihovim stajicama valja sažeći, a stajice dobro očistiti i raskužiti. Bolesnim kunićima, ako se odmah liječe, kad se bolest opazi, pomaže ovaj lijek: 85 grama Glauberove soli, 10 grama encijana, 10 gr. bazgovih jagoda i 5 gr. sumporova cvijeta Sve se to dobro stuče i pomiješa. Toga se praha daje bolesnome kuniću svaki dan po jedna žličica.

6. Tuberkuloza.

Tuberkuloza ili sušica dolazi od malih nekakih gljivica, koje se nazivlju tuberkule. Tuberkulozni kunići obično isprva vrlo rado jedu. Poslije jedu sve manje, stanu se sušiti, kašljati i dobiju hunjavicu. Na usta i na nozdrve udara im gadna i gusta nekakva sluz.

Tuberkuloza u kunića obično traje više mjeseci, dok joj napokon kunić ne podlegne. Kad se takav kunić otvori, nalazi se na mjestu, gdje bi mu imala biti pluća, nekakva smegja gnojava i smrdljiva tekućina. To su ostaci nekadašnjih pluća. Ako kunić pogine, dok je bolest bila tek u zametku, pa se otvori, naći će se na plućima žućkasta zrnca velika kao proso. Kad se ta zrnca stisnu, izagje iz njih ne kakva tvar kao sir. Ta su zrnca gnijezda od tuberkula.

Od tuberkuloze nema lijeka, a uza to je bolest priljepljiva. Zato je potrebno, da se barem širenju te bolesti stane na put. Svi kunići, kojima dolazi pomenuta sluz na nozdrve i na usta, imadu se odstraniti od kunića zdravih, i stajice njihove čestito očistiti i raskužiti. Stajice se raskužuju najlakše tako, da se operu vodom vapnenjačom, a potom namažu karbolinejem. Dobro je, da onaj, koji ima posla s bolesnim kunićima, ne dolazi k zdravima, da ne prenese tuberkula s bolesnih na zdrave.

Bolesni kunići banjaju se kao što i oni, što imadu hunjavicu. Ako usprkos svemu nastojanju ne prestaje tečenje sluzi iz nozdrva i usta, onda je kunić tuberkulozan, badava je sva muka, pa ga je najbolje za glavu pokratiti.

* * *

Ima još i drugih bolesti u kunića, kao što su žutica, kozice, bedrenica i t. d. Redovito su te bolesti regje i kad dogju, kunićima se teško pomaže. Zato i za te bolesti vrijedi pravilo, što smo ga čas prije spomenuli: „Kunića za glavu pokrati!"



XVII. Mig praktičnomu čovjeku.

Spomenuli smo, da se u naprednijim zemljama mnogo nastoji oko kunića. U Francuskoj, Belgiji i Holandiji nema gotovo seljaka, koji ne bi gajio kunića. Pa kako i ne bi, ta treba mu vazda krepke hrane za kuću, a što mu je suviše, prodaje trgovcima, koji tu robu kupuju po selima, pa je šalju u gradove. Tako se po Francuskim gradovima pojede kroz godinu preko 80 milijuna kunića. Ako se računa komad samo po 2 K., to iznosi na godinu 160 milijuna kruna. U samom Parizu pojede se svaki tjedan do 200.000 kunića, a ima gostiona, gdje ih se svaki dan kolje i do 500 komada. U Londonu pojede se kunića još više. Na svaki se dan računa ondje preko 80.000 komada. Sve to ide ponajviše iz sela Belgijskih i Holandijskih.

Zanimljivo je, da samo mimogred spomenemo, kako n. pr. Holandezi nastoje oko kunića. U proljeće ogradi seljak komad zemlje rešetkom od žica, pa tu metne bregje kunice. Stan im načini od bačava i to ovako: Svaku bačvu razreže napola. Na svakoj polovici načini prikladan ulaz, pa je poklopi i zagrne zemljom tako, da svaki ovakav stan izgleda kao mali humak. Tu se kunice žurno nastane, pa za kratko vrijeme sve vrvi od mladih kunića. Travom, što na tom komadu raste, hrane se kunići tako, da gospodar rijetko kada treba, da im uzato podaje i što drugo. Odatle otpremaju se živi kunići trgovcima u Holandijske luke. Tu imadu trgovci svoje ljude, koji kuniće ubijaju, odiru, i meću u sanduke, pa ih na lagjama voze u London raznim preprodavaocima i gostioničarima.

Ako se u nas i nagje koji kunić na prodaju, to je obično kakvo malo mače i to u krleci živo. Mi bismo svjetovali ljude, koji imaju malo više praktičkoga duha, a uza to mogu doći do jeftine hrane za kuniće, n. pr. do ostataka iz gostionica, do otpadaka od povrća na trgovima i. t. d., neka kušaju gajiti

malo više kunića, a neka zato oduševe i više drugih znanaca. Kad bude kunića za prodaju, neka ih potuku, oderu i na trgu stanu prodavati njihovo meso na vagu, kao što se to i drugdje čini. Posve smo sigurni, da će im posao lijepo ići. Mnogi, koji bi i kupio kunića, ne će, jer ga ne zna ubiti i odrijeti. A kad dobije gotovo meso, da ga odmah samo stavi u lonac, ili na tavu, rado će ga kupiti.

Odatle bi bila velika korist. Mnogi bi imao novo vrelo dohotka, sirotinja bi došla za jeftinije novce do dobra zalogaja, a napokon i kožice kunićje ne bi propadale. Čovjek, koji bi se više bavio o kunićima, nastojao bi, da i odatle izvuče kakvu takvu korist. Kako takav čovjek ne bi mogao sam gajiti toliko kunića, koliko bi ih trebao, tražio bi ih i drugdje. Tako bi se mnogi potakao da nastoji više oko te korisne životinje, a mi bismo bili srećni, kad bismo time doprinijeli makar i mali kamečak k narodnomu blagostojanju.



Sadržaj:



